



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

## **FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

### **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017**

#### **TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO**

**AUTOR:**

**Bach. FACUNDO NÚÑEZ JORGE LUIS**

**ASESOR:**

**Mg. FARFAN AYALA MARIO IGNACIO**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**COSTOS**

**CHICLAYO – PERÚ**

**2018**

## ACTA DE SUSTENTACIÓN



### ACTA DE SUSTENTACIÓN

En la ciudad de Chiclayo, siendo las 09:20 p.m. horas del día 11 de diciembre del 2018, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución de Dirección Académica N° 3002, de fecha 7 de diciembre del 2018, se procedió a dar inicio al acto protocolar de sustentación de la tesis titulada:  
"IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO - 2017"

presentado por la Bachiller:  
FACUNDO NUÑEZ JORGE LUIS, con la finalidad de obtener el Título de Contador Público, ante el jurado evaluador conformado por los profesionales siguientes:

PRESIDENTE : Mgtr. WALDEMAR RAMÓN GARCÍA VERA

SECRETARIO (A) : Mgtr. MARIO IGNACIO FARFÁN AYALA

VOCAL : Mgtr. DIEGO FERRÉ LÓPEZ

Concluida la sustentación y absueltas las preguntas efectuadas por los miembros del jurado se resuelve:

APROBADO POR UNANIMIDAD

Siendo las 9:50 p.m. del mismo día, se dio por concluido el acto de sustentación, procediendo a la firma de los miembros del jurado evaluador en señal de conformidad.

Chiclayo, 11 de diciembre del 2018

  
Mgtr. WALDEMAR RAMÓN GARCÍA VERA  
Presidente

  
Mgtr. MARIO IGNACIO FARFÁN AYALA  
Secretario (a)

  
Mgtr. DIEGO FERRÉ LÓPEZ  
Vocal

## **DEDICATORIA**

A mis padres, quienes con su esfuerzo y dedicación me brindaron la oportunidad de salir adelante; muchos de mis logros se los debo a ustedes, entre los que se incluye este.

## **AGRADECIMIENTO**

A mis padres quienes en todo momento me han apoyado en mi formación académica. A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual abre puertas a jóvenes como yo, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

## **Presentación**

Señores integrantes del Jurado evaluador, de acuerdo con lo estipulado en el Reglamento de grados y títulos de la Universidad César Vallejo, pongo a su disposición para la revisión y evaluación el presente trabajo de investigación titulado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017”** el cual se ha realizado según los lineamientos de la universidad y cuyo objetivo es la obtención del título profesional de Contador Público.

El trabajo se ha estructurado en los siguientes capítulos:

CAPITULO I: Presenta el planteamiento del problema, las teorías en las que se apoya la investigación, hipótesis y objetivos, principalmente.

CAPITULO II: Describe la metodología a seguir, en la que destacan las técnicas de investigación y el instrumento utilizado.

CAPITULO III: Presenta los resultados del trabajo de campo.

CAPITULO IV: Discute los resultados de la investigación

CAPITULO V: Presenta los resultados

CAPITULO VI: Presenta las recomendaciones

CAPITULO VII: Presenta las referencias bibliográficas

Finalmente se presentan los anexos correspondientes.

Por consiguientes señores integrantes de este digno jurado, estoy apto a aceptar las sugerencias que de manera constructiva puedan hacerle a la presente y que servirá como aporte para poder mejorarlo, así mismo sirva como base para aquellos que muestren interés en el tema y deseen continuar con estudios de esta naturaleza.

## ÍNDICE

ACTA DE SUSTENTACIÓN .....	ii
DEDICATORIA .....	iii
AGRADECIMIENTO .....	iv
Declaratoria de autenticidad .....	v
Presentación.....	vi
ÍNDICE .....	vii
RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
I. INTRODUCCIÓN .....	15
1.1. Realidad Problemática .....	15
1.1.1. A nivel Internacional.....	15
1.1.2. A nivel Nacional.....	16
1.1.3. A nivel Local.....	17
1.2. Trabajos Previos.....	17
1.2.1. A nivel Internacional.....	17
1.2.2. A nivel Nacional.....	18
1.2.3. A nivel Local .....	20
1.3. Teorías Relacionadas al tema .....	21
1.3.1. Costos De Producción.....	21
1.3.2. Elementos del costo de producción. ....	21
1.3.2.1. Materia prima. ....	21
1.3.2.2. Mano de obra. ....	22
1.3.2.3. Costos indirectos de fabricación – CIF.....	22
1.3.3. Clasificación con respecto a los costos indirectos de Fabricación.....	23
1.3.4. Clasificación de Costos: .....	25
1.3.5. Clasificación de los Sistemas de Costos. ....	26
1.3.5.1. Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo.....	26
1.3.5.2. Sistemas de costos por proceso.....	28
1.3.5.3. Costeos históricos. ....	28
1.3.5.4. Costos predeterminados. ....	29
1.3.6. Rentabilidad.....	29
1.3.6.1. Tipos de rentabilidad. ....	29
1.3.6.1.1. Rentabilidad sobre las ventas.....	29
1.3.6.1.2. Rentabilidad sobre el activo. ....	30

1.3.6.1.3. Rentabilidad sobre el capital.....	30
<b>1.3.7. Niveles de rentabilidad.....</b>	<b>30</b>
<b>1.3.8. Estrategias de rentabilidad.....</b>	<b>31</b>
<b>1.4 Formulación al Problema .....</b>	<b>31</b>
<b>1.5 Justificación del estudio.....</b>	<b>32</b>
<b>1.6 Hipótesis .....</b>	<b>32</b>
<b>1.7 Objetivo .....</b>	<b>32</b>
1.7.2. Específicos. ....	33
<b>II. MÉTODO.....</b>	<b>34</b>
<b>2.1 Diseño de investigación .....</b>	<b>34</b>
2.1.1. Tipo. ....	34
2.1.2. Diseño.....	34
<b>2.2 Variables, Operacionalización.....</b>	<b>35</b>
2.2.1. Variables.....	35
2.2.2. Operacionalización. ....	36
Materia prima .....	36
Mano de obra .....	36
Costos indirectos de fabricación – CIF .....	36
<b>2.3 Población y muestra .....</b>	<b>38</b>
2.3.1. Población.....	38
2.3.2. Muestra. ....	38
2.3.2.1. Muestreo por conveniencia.....	38
<b>2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad .....</b>	<b>39</b>
2.4.1. Técnicas. ....	39
2.4.2. Instrumentos. ....	39
2.4.3. Validez. ....	40
2.4.4. Confiabilidad.....	40
<b>2.5 Métodos de análisis de datos.....</b>	<b>41</b>
<b>2.6 Aspectos éticos .....</b>	<b>41</b>
<b>III. RESULTADOS.....</b>	<b>42</b>
<b>IV. DISCUSIÓN.....</b>	<b>67</b>
<b>V. CONCLUSIONES.....</b>	<b>69</b>
<b>VI. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>70</b>
<b>VII. REFERENCIAS .....</b>	<b>71</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>75</b>

<b>VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS .....</b>	<b>79</b>
Materia prima .....	88
Mano de obra .....	88
Costos indirectos de fabricación – CIF .....	88
<b>ACTA DE APROBACION DE ORIGINALIDAD DE TESIS .....</b>	<b>93</b>
<b>AUTORIZACION DE PUBLICACION DE TESIS .....</b>	<b>94</b>





**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS  
EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV**

Código : F06-PP-PR-02.02  
Versión : 07  
Fecha : 31-03-2017  
Página : 1 de 1

Yo **Jorge Luis Facundo Núñez**, identificado con DNI N° **43254993** egresada de la Escuela de **Contabilidad**, de la Universidad César Vallejo, autorizo ( ☒ ), No autorizo ( ☐ ) la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado: **Implementación De Un Sistema De Costos Para Incrementar La Rentabilidad Del Restaurant Turístico El Sabor De Mi Tierra, San Ignacio - 2017**; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

  
FIRMA

DNI: 43254993

FECHA: 26 de Noviembre del 2018

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 .....	36
Tabla 2 .....	37
Tabla 3 .....	42
Tabla 4 .....	43
Tabla 5 .....	44
Tabla 6 .....	45
Tabla 7 .....	46
Tabla 8 .....	47
Tabla 9 .....	48
Tabla 10 .....	49
Tabla 11 .....	50

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 .....	42
Figura 2 .....	43
Figura 3 .....	44
Figura 4 .....	45
Figura 5 .....	46
Figura 6 .....	47
Figura 7 .....	48
Figura 8 .....	49
Figura 9 .....	50

## **RESUMEN**

La presente investigación titulada “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017”, tuvo como objetivo general Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017, para lo cual se realizó una investigación de tipo descriptiva con un diseño no experimental transversal, teniendo como población a 12 colaboradores de la empresa, a los cuales se les aplico un cuestionario en base a escala de Likert. Los resultados muestran que el restaurant no aplica un sistema de costos de producción en la elaboración de potajes porque el costeo lo realiza empíricamente además, el 75% está totalmente de acuerdo que el Restaurante realiza sus Compras según necesidad, el 25% es indiferente; asimismo no conoce la rentabilidad porque no cuenta con información financiera que le permita analizar los ingresos y egresos. Finalmente se concluye que el restaurant turístico el Sabor de Mi Tierra debe aplicar un sistema de costos en la elaboración de potajes a fin que pueda determinar correctamente el costo, precio de venta y la ganancia.

Palabras claves: sistema, costos, rentabilidad.

## **ABSTRACT**

The present investigation entitled "IMPLEMENTATION OF A COST SYSTEM TO INCREASE THE PROFITABILITY OF THE RESTAURANT TURÍSTICO THE TASTE OF MY EARTH, SAN IGNACIO - 2017", had like general objective To implement a system of costs to increase the profitability of the tourist restaurant the flavor of my land, San Ignacio - 2017, for which a descriptive - correlational type research was carried out with a transversal non-experimental design, having as a population 12 collaborators of the company, to which a questionnaire was applied based on Likert scale . The results show that the restaurant does not apply a system of production costs in the elaboration of stews because the costing is done empirically. In addition, 58.33% fully agree that the restaurant makes its purchases as needed, 8.33% is indifferent and 33.33% strongly disagree; also does not know the profitability because it does not have financial information that allows you to analyze the income and expenses. Finally, it is concluded that the tourist restaurant Sabor de Mi Tierra must apply a system of costs in the preparation of stews so that it can correctly determine the cost, sale price and profit.

Keywords: system, costs, profitability.

## **I. INTRODUCCIÓN**

### **1.1. Realidad Problemática**

#### **1.1.1. A nivel Internacional.**

##### **México.**

Suarez (2014). En la ciudad de San Luis, se realizó un diagnóstico en varios restaurantes de la ciudad con la finalidad de establecer las acciones que llevan a cabo para la fijación, determinación, análisis y control de costos. La deducción de esta investigación se fundamenta en que existen problemas de rentabilidad en los restaurantes locales debido a que no tienen los adecuados sistemas de control de sus costos, así como la importancia que representa para éstos establecimientos llevar a cabo estos procesos de manera eficiente y sistematizada.

Connega (2013). El menú constituye un factor de rentabilidad muy significativo para el restaurante; a través de estudios realizados a lo largo de más de quince años, indica que el 90% de los menús no están dejando ganancias; la pérdida fluctúa entre los 4 y 16 pesos por cada comida; las grandes cantidades de comidas que se venden en los restaurantes arroja bastantes ganancias desperdiciadas. Para incrementar las posibilidades de éxito, recomienda realizar un análisis del entorno del restaurante para adaptar los platillos a sus costos reales.

##### **Ecuador**

Cedeño (2009). La mayoría de los restauranteros tienen problemas de mantener un buen control de costos, por lo que sugiere que antes de proceder a la venta de los platillos, se deben calcular y precisar los costos generados para la preparación y servicio; de esta forma se determinará un precio de venta que permita cubrir todos los gastos en que se haya incurrido, procurando obtener un beneficio adecuado; repitiendo posteriormente tales cálculos en condiciones reales para comprobar los resultados frente a las estimaciones previas y tomar decisiones.

### **1.1.2. A nivel Nacional.**

Arellano (2015). Las personas que comienzan con el comercio de los restaurantes, con distintos motivos, en donde la familia decide ocuparse a lo que más saben, que es preparar o guisar alimentos. La problemática está en la ausencia de experiencia por el poco conocimiento de localizar las diferentes formas de vida, la carencia de oportunidades de servicio, el aumento demográfico, el mal uso de los fondos, la ignorancia de las exigencias de los usuarios y comprender que el negocio de restaurantes no es tener buena sazón al cocinar, sino es establecer determinaciones precisas que ayuden al mejoramiento, infraestructura y buen trato con los clientes.

Consultora Osorio (2015). El cambio rápido, no facilita saber los costos con mayor exactitud, dada la diversidad de comida que se está preparando en los restaurantes, conforme a los cambios de ingredientes, sabores y materias primas, por lo que produce que los datos históricos dejen de tener vigencia, de modo que se ignora cuanto de beneficio poseen los platos en su espacio publicitario. Las compañías dedicadas al negocio de restaurantes van teniendo una fuerte competencia ocasionados por los negocios como el gourmet, las parrilladas, pollería, chifas y otros que pretenden asentarse en el mercado gastronómico, y las compañías que permanezcan en esta competencia, son los negocios que conduzcan una información de costos para sus determinaciones.

Choy, Z. (2012). Los tipos de costos de servicio que se emplean en las compañías no se distingue de las empresas industriales o comerciales, sino cualquiera que sea su modelo propuesto de manera pura o combinada pueden sobreponerse en su misma índole. Decimos que una de las cualidades de los servicios es la multiplicidad, por lo que implica la aplicación de un modelo tipificado. La automatización ha facilitado la normalización de los procedimientos, por lo que es factible extender modelos de costos.

### **1.1.3. A nivel Local.**

El Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra se encuentra ubicado en San Ignacio, departamento de Cajamarca, inscrito el 18 de enero de 2010 como persona natural con negocio, con RUC 10278231858 dedicada a la venta de platos a la carta y típicos de la zona. Actualmente no cuenta con un sistema de costos, tal es el caso que para calcular sus precios de costo y determinar sus márgenes de ganancia por cada plato, lo realiza empíricamente. Como también, han sucedido casos que para la determinación de los mismos ha copiado precios de la misma competencia.

En cuanto a los costos de los platos preparados, realizan estimaciones considerando a los insumos de precio mayor como (carnes, pescados, pollo, cuy, gallina criolla, cecina de chanco) a los cuales se les adiciona un estimado en consumo de gas, energía eléctrica, agua, un aproximado en condimentos, en servilletas, más servicios adicionales, a todo este resultado se le duplica, obteniéndose de esta manera el resultado final.

Se considera que el restaurant en mención no cuenta con políticas establecidas para la realización de compra de insumos y/ o almacenamiento de los mismos; además la mano de obra se paga de acuerdo al mercado, considerando el cargo y responsabilidad de cada trabajador.

Es por ello que en el presente trabajo de investigación se busca implementar un adecuado sistema de costos, que le permita al restaurant incrementar la rentabilidad y que le permita a la gerencia tomar decisiones eficaces acerca de la fijación de precios, brindándole los costos anticipados de fabricación y los precios de venta de los platos y, las utilizaciones estimadas que se pueden obtener de los precios de venta propuestos.

## **1.2. Trabajos Previos**

### **1.2.1. A nivel Internacional.**

Herrera (2011), en su investigación llamada Diseño de un sistema de costos servicio para el Restaurante “La Señora de Ocaña”. Previo a conferírsele el título de contador en la Universidad Francisco de Paula Santander” de Colombia facultad de ciencias económicas. El autor finaliza que se verifico que el Restaurant “La señora de Ocaña”, pone en funcionamiento un proyecto



de un sistema de costos de servicios. Obteniendo un control de los componentes del costo de servicios por lo que facilita optimizar el consumo de materias primas, empleo de los recursos humanos y desembolsos que se ocasionen en el proceso de preparación de platos. De la misma manera coopera que la administración toma determinaciones de manera precisa y asimismo ser más competitivos ante la exigencia del mercado.

Zamora (2013), en la investigación llamada Determinación de un sistema de costos para el Restaurante “Comidas saludables de mi tierra” presentada en la Universidad Javeriana de Colombia, estudio realizado en la ciudad de Bogotá- Colombia, el autor manifiesta que el restaurante no realiza una hoja de costos, en que detalle los tres componentes del costo: materia prima, mano de obra directa y los costos generales de preparación de platos. Los ingredientes empleados para la preparación de los distintos platos, no se registra conforme al mandato de requisición. Por lo que la dueña de la empresa procede a dar los materiales, fundamentándose en una lista que el empleado le muestra conforme al plato requerido.

Portillo,(2010); en la tesina llamada” Sistema de costos basado en actividad como herramienta en la toma de decisiones para la producción de pollo despresado”, en Universidad Cent occidental “Lisandro Alvarado”, investigación realizada en ciudad de Zulia del país de Venezuela, el investigador dice: que se establecieron y se juntaron funciones como recepción, por lo que la compañía usa la clasificación de costos directos e indirectos de manera que se consiguieron formular los inductores o impulsores de fondos y de labores, empleando las unidades de medición que posee la compañía dando como consecuencia una asignación de costos más apropiados.

### **1.2.2. A nivel Nacional.**

Toribio, J. (2013). Estudio titulado “Importancia del diseño de la estructura de costos para restaurantes de comida criolla” tesis realizada en la ciudad de Trujillo- Perú, tesis para obtener el grado de contador público. Trujillo, Perú:

Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote, Escuela de Contabilidad; el investigador deduce que el sistema de costos de servicios proyectados, intervienen positivamente en el rendimiento del Restaurant, como se puede analizar en la hoja de costos de un plato determinado.

Se ha logrado puntualizar que la utilidad bruta es aproximadamente un 21.18% del total de las ventas del año 2012, por lo que previamente no se conseguía cuantificar. El sistema de costos proyectados ha prosperado al proceso de elaboración de potajes. Minimizando el tiempo y la pérdida de insumos en lapso del periodo.

Meléndez, J. & Oribe, K. (2014). Estudio titulado “Calidad de servicio al cliente y su incidencia en la rentabilidad de las empresas del rubro restaurantes – pollerías del distrito de Tarapoto. Año 2014. Para obtener el Grado de Contador Público. Tarapoto, Perú: Universidad Nacional de San Martín, Escuela de Contabilidad. El investigador expresa que hay una vinculación directa entre la calidad de servicio al usuario y el rendimiento de las compañías del rubro restaurantes pollerías del distrito de Tarapoto, como lo detalla la prueba de chi- cuadrado y que presenta que hay una vinculación elocuente entre la calidad de servicio y su rendimiento.

Las cinco magnitudes incorporadas en calidad del servicio al usuario son: Tangibles, Fiabilidad, Capacidad de Respuesta, Seguridad y Empatía, poseen en promedio una apreciación del usuario de 35% en la categoría imperfecta, 42,92 en la de regular y el 17,08% en la categoría de eficaz, estableciendo un reto para las compañías del Rubro Restaurantes – Pollerías del distrito de Tarapoto, de afrontar capacitada mente esta particularidad.

García, J. (2007). Investigación llamada “Análisis del mercado de la carne de cuy y estrategias para promover su mayor consumo – caso consumo en los restaurantes de la campiña de Huacho”, para obtener el Grado de Maestro en Marketing Agroalimentario. Huacho, Perú: Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión. Escuela de Postgrado.

El investigador concluye que la cantidad de cuyes comidos en los restaurantes campestres de Huacho, simboliza un 41% del mercado local, lo

que representa que si logra una reformatión en los usuarios de mencionados restaurantes, esto llevara a un cambio también en los diversos segmentos o sectores de consumo en la sociedad.

Luego de la aplicación del proyecto de comunicación de marketing, el consumo promedio por individuo subió de 0,3 Kg. A 0,5 kg, en el transcurso del año, conforme a su avance en su posición “favorable o de aceptación”.

Asimismo, respecto a la dimensión “nivel de conocimientos sobre el atributo nutritivo” del cuy, lanzo una situación “favorable o de aceptación” en un 35.5% de la gente y “neutral o de indiferencia” en un 64,5% sobrante.

### **1.2.3. A nivel Local**

Peralta (2016). Estudio realizado en el distrito de Bagua y cuya investigación es titulada “Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C.”, para obtener el grado de contador público en la Universidad Señor de Sipan de la ciudad de Chiclayo; el autor busca establecer la consecuencia de un modelo de costo de servicios en el rendimiento del restaurant J&L S.A.C, con el propósito de lograr resultados que señalen la condición no solo económica, sino variantes más fundamentales.

Torres (2017). Trabajo de investigación llamado “Determinación de los costos de servicio para mejorar la rentabilidad de la empresa de transporte “Delgado Rodríguez” S.A.C. Chota – 2016; para obtener el grado de contador público en la Universidad Cesar Vallejo, el autor establece conforme a la precisión de costos, actualmente se efectúa de manera tentativa sin adaptar ningún conocimiento especia listico en comprobación a los desembolsos ocasionados en las distintas operaciones dentro de la compañía.

Por lo que se refiere a establecer los costos de servicio en la compañía de transporte “Delgado Rodríguez” en fijar si los costos de servicio son eficaces ya que del 100% de las personas encuestadas, un 37.50% señala que está totalmente de acuerdo, un 25% está en desacuerdo y el 12.50% están de acuerdo, el 15% totalmente de acuerdo y el 10% es indiferente a ello.

Lingan (2017). En su estudio realizado en la ciudad de Cajamarca- Perú, tesis titulada “Incidencia de la determinación del costo de producción en la rentabilidad de la empresa Jatur S.A.C durante el año 2016”, para obtener el grado de contador público en la Universidad Privada Del Norte de La Libertad; el autor observo los factores del costo que participan en el procedimiento de elaboración de muebles de pos formados, con el objetivo de establecer un costo de elaboración técnica, qué facilite un estudio cuidadoso del rendimiento y la fijación apropiada de los precios conforme al costo y al mercado.

### **1.3. Teorías Relacionadas al tema**

#### **1.3.1. Costos De Producción.**

El costo de producción es el producto de los valores usados en los tres componentes del costo, los cuales suelen ser obligatorios para la fabricación de un determinado producto”. Días (2004).

#### **1.3.2. Elementos del costo de producción.**

Estos son tres elementos, estos necesitan un tratamiento especial para su apropiada determinación, en su conversión de la materia prima, y que es obligatorio el uso de varios materiales, con el fin de que ayuden alcanzar un artículo listo para su venta, estos dan un buen beneficio.

Polimeni (2000). Existen tres componentes de los costos de producción, estos son:

##### **1.3.2.1. *Materia prima.***

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la acción de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera:

Materia Prima Directa: son todos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto. Un ejemplo de

material directo es la madera aserrada que se utiliza en la fabricación de una litera.

Materia Prima Indirecta: son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. Un ejemplo es el pegante usado para construir una litera.

#### **1.3.2.2. Mano de obra.**

Polimeni (2000).

Mano de obra: es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta; como sigue:

Mano de obra directa: es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con la facilidad y que presenta un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una máquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa.

Mano de obra indirecta: es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de este tipo de mano de obra.

#### **1.3.2.3. Costos indirectos de fabricación – CIF.**

Polimeni (2000). Costos indirectos de fabricación:

Se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos. Ejemplo de otros costos indirectos de fabricación, además de los materiales indirectos y de la mano de

obra indirecta, son arrendamiento, energía y calefacción y depreciación del equipo de la fábrica.

### **1.3.3. Clasificación con respecto a los costos indirectos de Fabricación.**

Neumer (1998). Con respecto a los costos indirectos de fabricación, una de ellas son las siguientes:

- (1) Materiales indirectos,
- (2) Mano de obra indirecta,
- (3) Otros costos indirectos.

#### **Materiales Indirectos**

Suministros de Elaboración

Combustibles

Utensilios de corta vida

Lubricantes

#### **Mano de Obra indirecta**

Superintendencia

Capataces

Inspectores

Empleados de la fábrica

Auxiliares

Empleados de depósito

Choferes y auxiliares

Horas extras

Tiempo perdido

Enfermedad

#### **Otros Costos Indirectos**

Mantenimiento de edificios

Cuidado de maquinaria

Conservación de muebles y enseres

Mantenimiento sistema de Transporte

Sostenimiento de equipo de reparto  
Depreciación  
Impuestos  
Seguros  
Toma de inventario  
Alquileres  
Energía Calefacción y Alumbrado  
Trabajadores de operación  
Abastecimiento de operación  
Mantenimiento de equipo

$$TASA = \text{Costos indirectos de fabricación} / \text{Base de distribución de costos indirectos de fabricación}$$

La distribución de los costos indirectos de fabricación sobre la producción de un mes o año, es uno de los inconvenientes principales para resolver el costo de la producción, por lo que se hace una investigación rápida, para escoger el mejor soporte, de modo que permita una excelente distribución del costo indirecto de fabricación.

Una forma clásica de repartición de los costos indirectos de elaboración, es empleada en las bases siguientes:

- Las unidades de producción
- El costo de la materia prima
- El costo de la mano de obra
- El costo primo
- Las horas de la mano de obra
- Las horas máquina
- Las horas máquina más una tasa suplementaria
- El promedio móvil

#### **1.3.4. Clasificación de Costos:**

##### **A. De acuerdo con la función en que se incurren:**

**Costos de producción:** Es procedimiento de convertir la materia prima en productos terminados. Materia prima directa (costo de los materiales añadidos al producto), mano de obra directa (que intervienen directamente en la transformación del producto) y costos indirectos de fabricación (participan en la elaboración del producto, con excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa).

**Gastos de venta o distribución:** Son erogaciones en que se inciden en el área comercial que se encarga de transportar el producto desde la compañía hasta el usuario final.

**Gastos de administración:** Son erogaciones que se producen en el área administrativa.

##### **B. Con relación a su comportamiento al volumen de actividad:**

**Costos fijos:** Son aquellos costos que se mantienen persistente ante transformaciones en el nivel de actividad, en etapas de pequeño a mediano periodo, son independientes del volumen de producción (arrendamiento de local, arriendo de muebles, salario del gerente de producción y otros).

**Costos variables:** Son aquellos costos absolutos que oscilan en forma directa con las transformaciones en el nivel de producción, de manera que los costos incrementan o disminuyen proporcionalmente con vinculación al Volumen de las cantidades fabricadas. (Materiales, energía, comisiones por ventas y otros).

##### **C. De acuerdo a su identificación con alguna unidad de costeo:**

**Costos directos:** son un tipo de costes que intervienen de manera directa en la realización y producción de los bienes o servicios de una empresa.

Son los que no se identifican plenamente con las labores productivas y no se relacionan o imputan a ninguna unidad de costeo en particular, sino sólo parcialmente a través de su distribución entre los que se han empleado del



mismo (Costos indirectos de fabricación: sueldo del gerente de planta, alquileres, energía y otros).

**D. De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados:**

**Costos históricos:** Son aquellos que se alcanzan después que el producto o artículo ha sido realizado en un determinado período.

**Costos predeterminados:** Estos se evalúan antes de elaborarse el producto, en donde se aprecian con bases estadísticas y se usan para realizar los presupuestos, y se dividen en Costos estimados y costos estándar.

**1.3.5. Clasificación de los Sistemas de Costos.**

Según el sistema de acumular costos:

- Sistema de costos por órdenes de trabajo.
- Sistema de costos por procesos de fabricación.
- Sistema combinado.

Según su naturaleza de los costos.

- Sistema de costos real histórico, incurrido.
- Sistemas de costos predeterminados.
- Sistemas de costos estimado o normal.
- Sistema de costos estándar. (García, 2008).

**1.3.5.1. Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo.**

Responder las órdenes respecto a las peticiones de los clientes mediante las especificaciones establecidas, bajo el sistema de costo por órdenes de trabajo, los tres componentes principales del costo de un producto son materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de producción, de manera que se acumulan con respecto a su identificación con cada orden.

En este procedimiento la integración de los costos en la orden se ejecuta teniendo en cuenta la hoja de costo, documento principal en el sistema , que se publicara una por cada orden de trabajo que se ha remitido a los talleres productivos (González & Serpa, 2008).

Esta hoja de costos comienza desde que se realiza el trabajo. Para adicionar los materiales directos a esta hoja de costos se dispone de un documento primario llamado Vale de Entrega o Devolución, el cual revelará el número de la orden y que será asignado y contabilizado por su parte corresponde al registro del consumo de los materiales de cada orden en la cuenta Producción en Proceso.

Con relación a la mano de obra directa, esta se decide según el resumen de tiempo y trabajo donde se determinan las horas laboradas por los empleados en cada orden, y que facilitara el precio por concepto de salario directo. Incididos en las órdenes y manifestados contablemente en la cuenta Producción en Proceso.

Los demás costos que no se reconocen como una orden son considerados indirectos, en la medida en que se ejecuten, se inspeccionan contablemente en la cuenta de costos indirectos de fabricación. Para su prorrateo entre las disposiciones resulta beneficioso establecer una tasa de aplicación la cual puede ser Real o Predeterminada.

Una vez concluida la orden de producción, será transportada al depósito de producción finalizado y su contabilidad pertenecerá a administrar citada producción en la cuenta de producción concluida, para su sucesiva venta al cliente, ya facturada y en manos del cliente se correspondera a registrar el costo de producción de la orden de trabajo y se muestra independiente en el estado de resultado. (González & Serpa, 2008).

#### A. Características

- Se usa en producciones distintas a inicio de un proceso donde no suceden siempre las mismas operaciones tecnológicas, efectuándose según las características establecidas de la producción o servicio de que se trate.
- La producción se establece por pedidos, órdenes.

- Los costos de los materiales directo, mano de obra directa y costos fijos de fabricación se inspeccionan en cada orden de trabajo y por los centros de precios productivos que participan.
- Los productos que se realizan son reconocibles en todo momento. Como concernientes a una orden de trabajo o de producción establecida.
- El costo unitario se establece hasta que no se finalicé la elaboración completa de la orden.
- Se sabe el destinatario de los bienes o servicios antes de iniciar la producción.
- La unidad de costo servicio posibilita conocer con comodidad el resultado económico de cada trabajo. (González & Serpa, 2008)

#### B. Ventajas

- Facilita en detalle el costo de fabricación de cada orden.
- Se evalúa fácilmente el valor de la producción en curso, simbolizada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo establecido.
- Se podría determinar la utilidad bruta en cada orden o pedido. (Miranda, 2008).

#### **1.3.5.2. Sistemas de costos por proceso.**

Son aquellos donde los costos de producción se almacenan en las diversas fases del proceso productivo, durante un plazo de tiempo. En cada etapa se debe realizar un informe de costos de producción, de modo que se reporten todos los costos incididos durante un periodo; los costos de producción serán transferidos de una etapa a otra, junto con las unidades físicas del producto y el costo total de producción se encuentra al terminar el proceso productivo.

#### **1.3.5.3. Costeos históricos.**

Son los que acumulan costos de producción reales, es decir, costos pasados o incurridos, de modo que puede efectuarse en cada una de las órdenes de trabajo o en cada una de las etapas del proceso productivo.

#### **1.3.5.4. Costos predeterminados.**

Son los que se desempeñan a partir de costos calculados con anticipación al proceso de elaboración, para ser comprobados con los costos reales con la finalidad de examinar si lo integrado a la producción ha sido usado eficazmente para un establecido nivel de producción, y tomar las medidas correctivas. (Neuner, 1998).

#### **1.3.6. Rentabilidad.**

Alberca y Rodríguez, (2012). La rentabilidad “es el rendimiento o ganancia que produce una empresa. Se llama gestión rentable de una empresa la que no sólo evita las pérdidas, sino que, además, permite obtener una ganancia, un excedente por encima del conjunto de gastos de la empresa” (p. 9). La rentabilidad está simbolizada por la utilidad que pueda dejar la compañía después de a ver descontados los gastos que se originan en el proceso productivo, los empresarios deben dar realce en obtener ganancias puesto que este es el fin primordial para el éxito de la entidad.

Goxens y Gay (2000). Dice “En Economía, la rentabilidad hace referencia al beneficio, lucro, utilidad o ganancia que se ha obtenido de un recurso o dinero invertido. La rentabilidad se considera también como la remuneración recibida por el dinero invertido””. Si las empresas quieren generar rentabilidad deben observarr bien en donde o en que invertirán sus recursos económicos y financieros.

##### **1.3.6.1. Tipos de rentabilidad.**

Tanaka (2015). Dice “Existen muchas medidas o tipos de rentabilidad teniendo en cuenta los diversos conceptos con los que se pueden vincular los rendimientos, así como las ventas, el activo y el capital”.

###### ***1.3.6.1.1. Rentabilidad sobre las ventas.***

Mide la rentabilidad que produce las ventas “Entre las ratios más importantes tenemos”:

“Margen de Utilidad bruta”	=	Utilidad bruta / Ventas Netas
“Margen de Utilidad operativa”	=	Utilidad operativa / Ventas Netas
“Margen de Utilidad neta”	=	Utilidad neta / Ventas netas

#### 1.3.6.1.2. Rentabilidad sobre el activo.

“Establece la eficacia de la gerencia para alcanzar utilidades con sus activos. Es normalmente conocido como ROA por sus siglas en ingles. El ratio para medir este tipo de rentabilidad es”:

“Rendimiento utilidad neta Sobre los activos”	=	Utilidad Neta / Activos totales
---	---	---------------------------------

#### 1.3.6.1.3. Rentabilidad sobre el capital.

“Estima el rendimiento logrado de la inversión de los propietarios en la compañía. Es también conocido como ROE. El ratio para analizar este tipo de rentabilidad es”:

Rendimiento sobre Capital	=	Utilidad Neta / capital social
---------------------------	---	--------------------------------

### 1.3.7. Niveles de rentabilidad.

Según Sánchez, (2002) encontramos dos niveles de rentabilidad los cuales son:

Rentabilidad económica o del activo.-“La cual se vincula un concepto de resultado previsto, antes de intereses, con la totalidad de los capitales económicos empleados en su obtención,(...),por lo que representa, desde una perspectiva económica, el rendimiento de la inversión de la empresa” (p. 3).

Rentabilidad financiera. - dice que “en el que se enfrenta un concepto de resultado conocido o previsto, después de intereses, con los fondos propios de la compañía, y que simboliza el rendimiento que corresponde a los mismos” (p. 3).

### **1.3.8. Estrategias de rentabilidad.**

Según Martínez, (2009), encontramos las siguientes estrategias:

“Cumplimiento de las especificaciones: El grado en que el diseño y las características de la operación se acercan a la norma anhelada. Sobre este punto se han desarrollado muchas fórmulas de control: Sello Norven de calidad, normas ISO 9.000, ISO 14.000, etc.” (p. 1).

“Durabilidad: Es la medida de la vida operativa del producto. Por ejemplo, una entidad de venta de autos garantiza que los vehículos que ellos fabrican tienen el promedio de vida útil más alto y por eso su alto precio” (p. 1).

Rentabilidad Financiera: “comenta que la idea de la rentabilidad financiera está vinculada a los beneficios que se logran a través de ciertos recursos en un periodo temporal establecido. La rentabilidad financiera en definitiva busca reflejar el rendimiento de las inversiones efectuadas por una compañía. Así, los indicadores de rentabilidad muestran los retornos netos alcanzados por las ventas y los activos disponibles, midiendo la efectividad del desempeño gerencial llevado a cabo en una compañía”. (Nava, 2009).

“Valor Económico Agregado: manifiesta que, dado un establecido lapso de tiempo, una compañía gana dinero cuando es capaz de generar ingresos superiores a los costos explícitos y al costo de oportunidad del capital invertido (es decir, considerando otras inversiones alternativas que hubiera podido realizar con esos mismos recursos)”.

## **1.4 Formulación al Problema**

¿En qué medida la implementación de un sistema de costos incrementara la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017?

## **1.5 Justificación del estudio**

### **Teórica**

La investigación se justifica teóricamente dado que sirve como referencia bibliográfica, además de servir como trabajo previo en función a las variables del sistema de costos y rentabilidad.

### **Metodológica**

“Para la presente investigación se elaboraron instrumentos como el cuestionario tanto para costos como para rentabilidad, los cuales serán validados por expertos y estadísticamente a través del alfa de cronbach, sirviendo como modelos para futuros trabajos de investigación”.

### **Social**

Al lograr la estabilidad en el volumen de ventas y el incremento del nivel de rentabilidad, el restaurant podrá asegurar la continuidad laboral de sus trabajadores, quienes mejorarán la calidad de vida de sus familias. Esto también permitirá que ellos dinamicen la economía al poder generar mayor gasto en el consumo, y generar la sostenibilidad de los productores y comercializadores. Asimismo, al obtener la empresa un mayor margen de utilidad, repercutirá en el pago del impuesto a la renta de tercera categoría, generando un mayor ingreso al Fisco.

## **1.6 Hipótesis**

H1: La implementación de un sistema de costos si incrementa la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017.

## **1.7 Objetivo**

### **1.7.1. General.**

Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017.

### **1.7.2. Específicos.**

- a. Identificar el sistema de costo del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017.
- b. Diagnosticar el nivel de rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017.
- c. Determinar un sistema de costos adecuados para el restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017.



## II. MÉTODO

### 2.1 Diseño de investigación

#### 2.1.1. Tipo.

##### **Descriptiva**

Según Hernández, Fernández y Baptista (2010) “Las investigaciones descriptivas buscan especificar características de las variables, analizan y describen los rasgos del fenómeno, de manera independiente o conjunta.”

La presente investigación es descriptiva porque se van describir la realidad de los hechos de los costos que se vienen aplicando y su relación con la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, de la ciudad de San Ignacio.

#### 2.1.2. Diseño.

“En lo que respecta al diseño, esta se ajusta a un diseño Transversal, y no experimental puesto que según Hernández, Fernández y Baptista (2010) se trata de recoger datos en un momento dado, el único tiempo, sin manipular las variables.

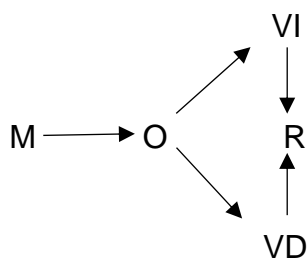
##### **Transversal**

El diseño de la investigación es transversal porque se centrará en analizar los costos y la rentabilidad que viene aplicando y obteniendo respectivamente en el Restaurant Sabor de mi Tierra en un determinado periodo.

##### **No experimental**

La investigación es no experimental porque los costos y la rentabilidad del Restaurante no van ser manipuladas o alterados; simplemente serán observados para su análisis.

El diseño de estudio empleado en la investigación, está definido por el siguiente esquema:



Donde:

M	:	Muestra
O	:	Observación
VI	:	Variable independiente - sistema de costos
VD	:	Variable dependiente – Rentabilidad
R	:	Relación de las variables

## **2.2 Variables, Operacionalización**

### **2.2.1. Variables.**

#### **a. Variable Independiente: SISTEMA DE COSTOS**

“El costo de producción es el resultado de los valores empleados en los tres elementos del costo, los cuales suelen ser necesarios para la elaboración de un determinado producto”. Días, (2004).

#### **b. Variable dependiente: RENTABILIDAD**

Alberca y Rodríguez, (2012), “es el rendimiento, ganancia que produce una empresa. Se llama gestión rentable de una empresa la que no sólo evita las pérdidas, sino que, además, permite obtener una ganancia, un excedente por encima del conjunto de gastos de la empresa” (p. 9).

### 2.2.2. Operacionalización.

**Tabla 1**  
**Variable Independiente**

Variable	Dimensión		Indicador	Ítems	Escala de medición	Técnica e instrumento de recolección de datos
Costos	Materia prima		Compras	¿El Restaurante realiza las Compras de materia prima según necesidad de preparación de los potajes?	TA Totalmente de acuerdo	Técnica: Encuesta
			Lotes	¿El Restaurante Compra sus materias primas por grandes cantidades?		
			Planificación	¿El Restaurante Compra su materia prima de forma planificada?		
			Recepción	¿El Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de las materias primas?		
	Mano de obra		Reclutamiento	¿El Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	A Acuerdo	Instrumento: Cuestionario
			Experiencia	¿El Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	I Indiferente	
				¿El Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	D Desacuerdo	
			Capacitación	¿El Restaurante realiza capacitación al personal?		
	Costos indirectos de fabricación – CIF		Servicios	¿El Restaurante tiene determinando los costos por Servicios públicos?	TD Totalmente en desacuerdo	
			Suministros	¿El Restaurante tiene determinando los costos de los suministros de oficina y atención al público?		
			Equipos	¿El Restaurante tiene determinado la depreciación de los bienes de la empresa?		
			Mantenimiento	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de plantas y equipos?		

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2**  
**Variable Dependiente**

Variable	Dimensión	Indicador	Ítems	Escala de medición	Técnica e instrumento de recolección de datos
Rentabilidad	Ventas	Utilidad	¿El restaurante determina la rentabilidad sobre las ventas? ¿El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir el costo de producción? ¿ El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir todos los costos	TA Totalmente de acuerdo	Técnica: Encuesta
	Activos	Eficacia	¿El restaurante conoce la rentabilidad de sus activos?		
	Capital	Rendimiento	¿El restaurante conoce la rentabilidad del capital social en el restaurante? ¿El índice de rentabilidad del capital del restaurante es el adecuado?	A Acuerdo	
	Patrimonio	Inversión	¿El restaurante determina el índice de rentabilidad del patrimonio?	I Indiferente	Instrumento: Cuestionario
	Financiera	Resultados previstos	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por fondos propios de la empresa?	D Desacuerdo	
			¿Usted percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable?	TD Totalmente en desacuerdo	
	Cumplimiento	Normas	¿La utilidad obtenida del restaurante es la proyectada?		

*Fuente: Elaboración propia*

## 2.3 Población y muestra

### 2.3.1. Población.

La población es un conjunto de individuos de la misma clase, limitada por el estudio. Según Tamayo y Tamayo (2003) define a la población como la totalidad de la variable a estudiar donde las unidades de población poseen una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

En la presente investigación, la población está conformada por todos los trabajadores del Restaurante que son en total 12 personas.

Nombre	Cantidad
Gerente	01
Administrador	01
Contador	01
Cajero	01
Chef	02
Asistentes de cocina	03
Personal de limpieza	01
Personal de atención al público	02
Total	12

*Fuente: Recursos Humanos del restaurante*

### 2.3.2. Muestra.

Ñaupas, Novoa, Mejía y Villagómez (2013). Señalan que la muestra es el subconjunto, o parte del universo o población, seleccionado por métodos diversos, pero siempre teniendo en cuenta la representatividad del universo.

#### 2.3.2.1. Muestreo por conveniencia.

Creswell (2008). Lo define como un procedimiento de muestreo cuantitativo en el que el investigador selecciona a los participantes, ya que están disponibles para ser estudiados.

Para la presente investigación se ha realizado un muestreo por conveniencia, en el cual se selecciona a 04 trabajadores del restaurante que tienen conocimientos relacionados a la determinación de los costos y rentabilidad.

Nombre	Cantidad
Gerente	01
Administrador	01
Contador	01
Chef	01
Total	04

*Fuente: Recursos Humanos del restaurante*

## **2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad**

### **2.4.1. Técnicas.**

**Observación:** Con esta técnica se observó las labores que realizaba al personal que laboraba en cocina y personal administrativo del restaurante.

**Encuesta:** para la presente investigación se aplicó la técnica de la encuesta, afín de recopilar información de los costos y la rentabilidad de la empresa a través de preguntas a los trabajadores.

**Entrevista:** Se realizó entrevista al gerente del restaurante quien brindo información acerca de cómo se realiza el cálculo de los costos en la preparación de los diversos platos.

### **2.4.2. Instrumentos.**

**Cuestionario:** el instrumento que se utilizó ha sido un cuestionario elaborado con una serie de 20 preguntas relacionado a la aplicación de los costos y la obtención de la rentabilidad del Restaurante.

**Guía de Entrevista:** se ha utilizado este instrumento para establecer preguntas a fin de obtener respuestas relacionadas a las variables de costo y la obtención de la rentabilidad en el restaurante.

**Guía de observación:** Para este instrumento se utilizó una ficha base para calificar como realizaba sus labores el personal en cocina y personal administrativo del restaurante.

#### **2.4.3. Validez.**

Los instrumentos fueron validados por tres expertos con amplio conocimiento en las variables, estos jueces se encargaron de revisar la pertinencia y relevancia del instrumento, dando su señal de conformidad mediante firma y sello. Estos formatos se encuentran en los anexos.

#### **2.4.4. Confiabilidad.**

Se utilizó el Alfa de cronbach para medir el grado de confiabilidad; obteniendo un grado de confiabilidad de los costos es 71.5% y la rentabilidad es 63.6%, lo cual permitió estimar la fiabilidad de un instrumento de medida a partir de un conjunto de preguntas, se determinó que el instrumento es fiable para ambas variables.

### **Análisis de la confiabilidad de los instrumentos**

#### **Confiabilidad del instrumento: Costos**

##### **Estadísticos de fiabilidad**

<b>Alfa de Cronbach</b>	<b>N de elementos</b>
<b>71,5%</b>	<b>12</b>

## **Confiabilidad del instrumento: Rentabilidad**

### **Estadísticos de fiabilidad**

<b>Alfa de Cronbach</b>	<b>N de elementos</b>
<b>63,6%</b>	<b>12</b>

## **2.5 Métodos de análisis de datos**

### **Excel.**

Los datos de la investigación han sido analizados mediante el programa del Excel que me ha permitido graficar y tabular las preguntas de las encuestas en cantidades y porcentajes.

### **Método Inductivo.**

Se aplicó el método inductivo para obtener las conclusiones a partir de los problemas de cálculo de costos que vienen influyendo en la rentabilidad del restaurant turístico de la ciudad de San Ignacio.

## **2.6 Aspectos éticos**

Para el desarrollo de mi investigación relacionado al análisis de costos del Restaurante, se ha considerado aspectos éticos de los informantes, en la que ellos estuvieron de acuerdo a responder las preguntas presentadas guardando seguridad y protección de su identidad, así mismo se respecto las actitudes de cada uno de ellos para no condicionar las respuestas.



### III. RESULTADOS

Tabla 3

**Nivel de compras según necesidad**

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El Restaurante realiza las Compras según necesidad de preparación de los potajes?	3	0	1	0	0	4
	75	0	25	0	0	100

*Fuente: Elaboración Propia*

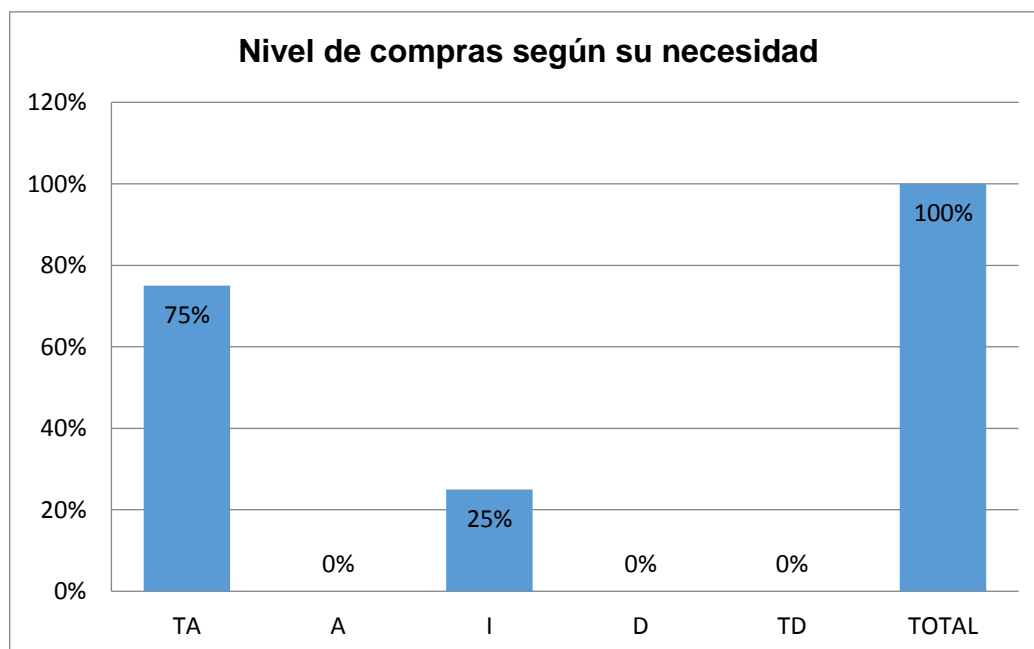


Figura 1

*Fuente: Elaboración Propia*

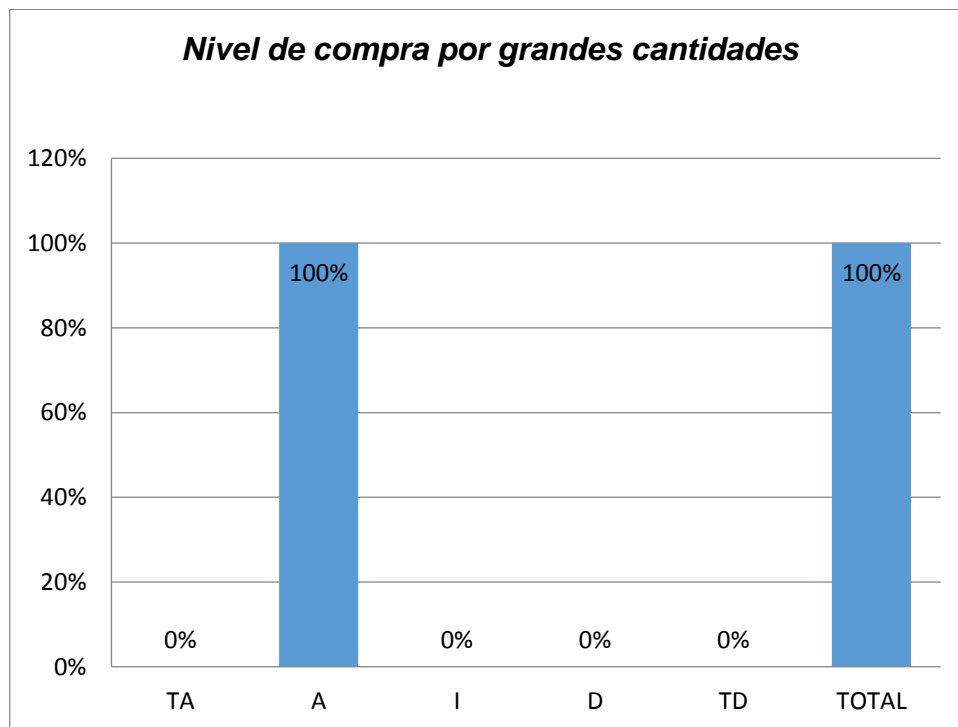
**Figura N°01.-** El 75% dice que el Restaurante realiza las Compras de materia prima según necesidad de preparación de los potajes y el 25% es indiferente.

**Tabla 4**

***Nivel de compras por grandes cantidades***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El Restaurante Compra sus materias primas por grandes cantidades?	0	4	0	0	0	4
	0	100	0	0	0	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 2**

*Fuente: Elaboración Propia*

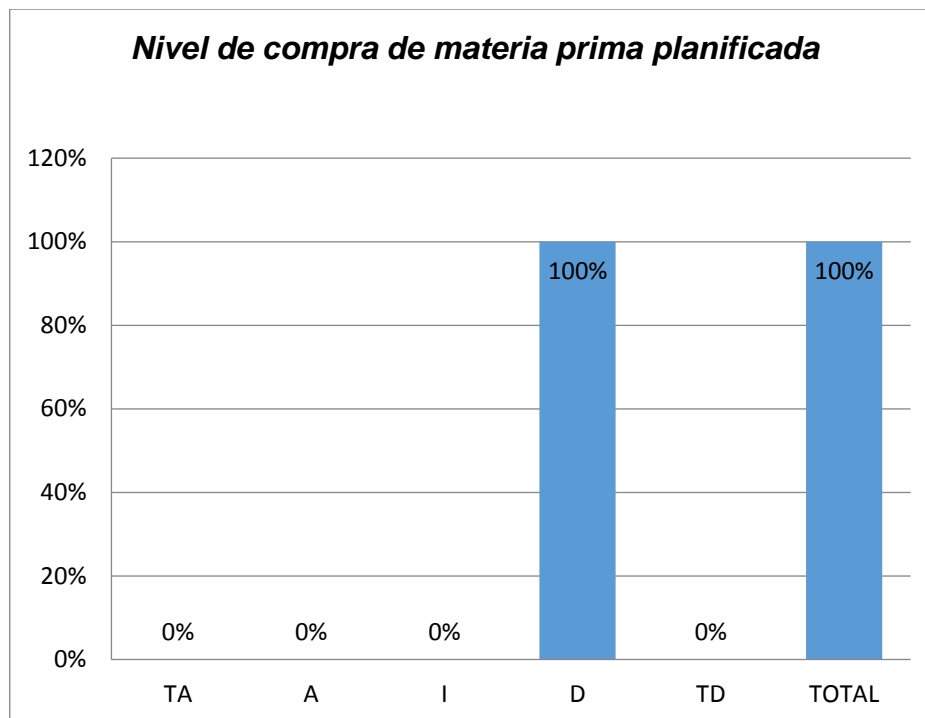
**Figura N° 2.-** Según la encuesta realizada al restaurante el 100% de sus compras de materia primas lo hace por grandes cantidades.

**Tabla 5**

***Nivel de compras de materia planificada***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El restaurante compra su materia prima en forma planificada?	0	0	0	4	0	4
	0	0	0	100	0	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 3**

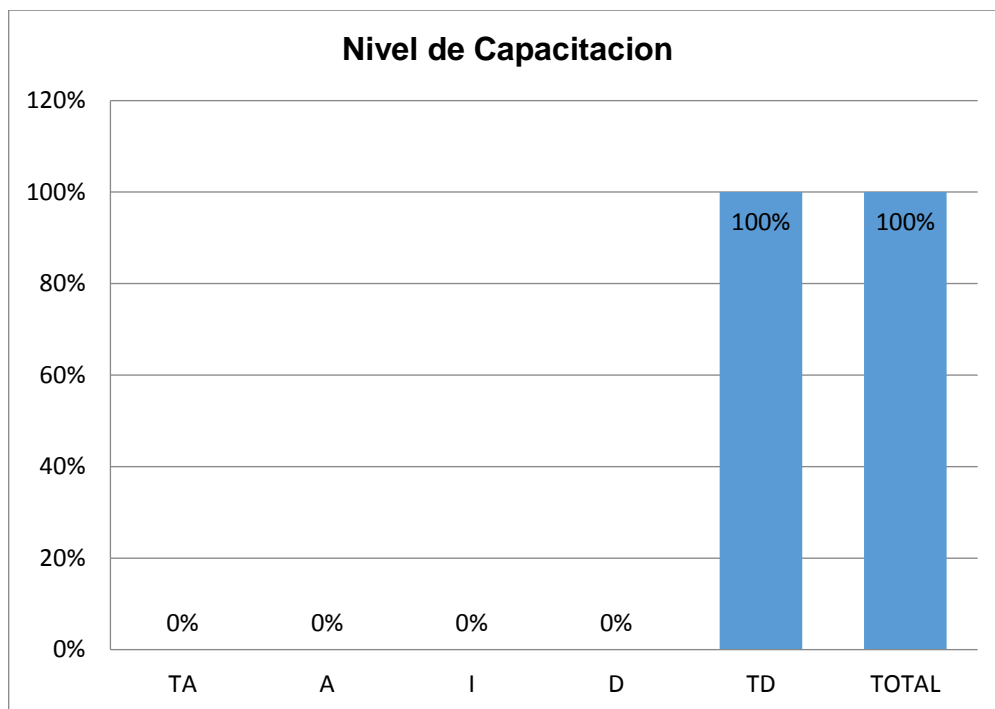
*Fuente: Elaboración Propia*

**Figura N° 3.-** Manifiesta que el 100% están desacuerdo que el restaurante compra su materia prima de forma planificada.

**Tabla 6**  
**Nivel de Capacitación**

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El Restaurante realiza capacitación al personal?	0	0	0	0	4	4
	0	0	0	0	100	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 4**

*Fuente: Elaboración propia*

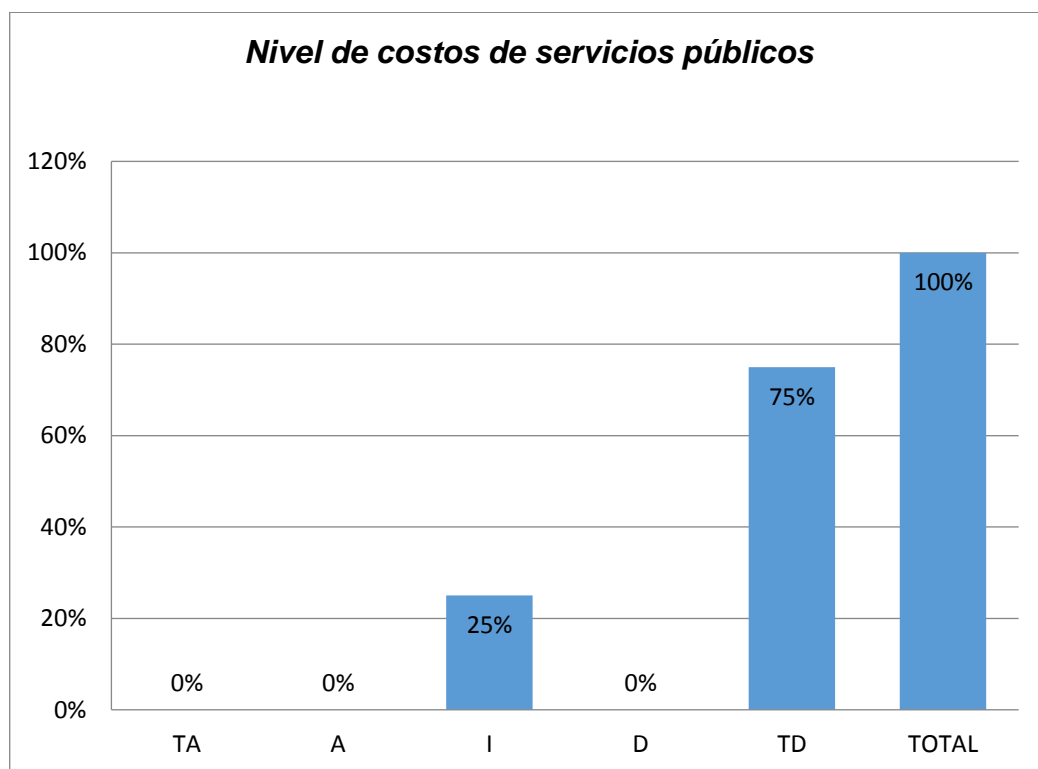
**Figura N° 4.-** En la encuesta realizada dice que el 100% está totalmente desacuerdo que el restaurante realiza capacitación al personal.

**Tabla 7**

***Nivel de costos de servicios públicos***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El Restaurante tiene determinado los costos por Servicios públicos?	0	0	1	0	3	4
	0	0	25	0	75	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 5**

*Fuente: Elaboración Propia*

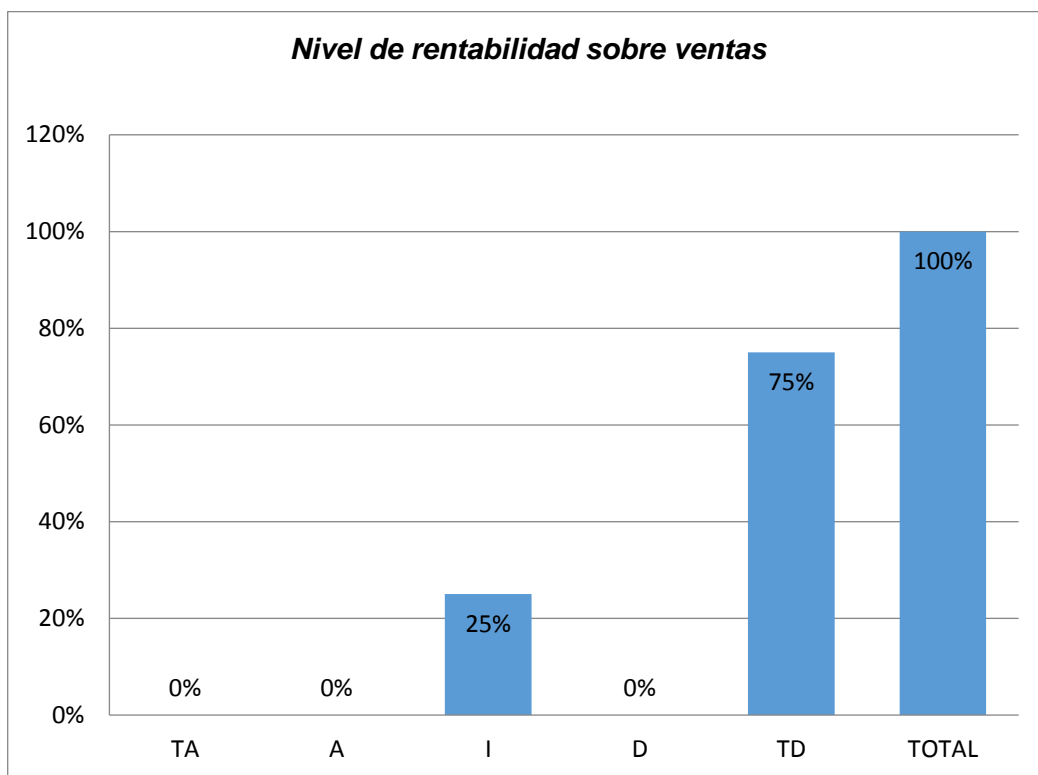
**Figura N° 5.-** Un 25% dice indiferente y un 75% totalmente desacuerdo que el restaurante tiene determinado los costos por servicios públicos.

**Tabla 8**

***Nivel de rentabilidad sobre ventas***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El restaurante determina la rentabilidad sobre las ventas?	0	0	1	0	3	4
	0	0	25	0	75	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 6**

*Fuente: Elaboración Propia*

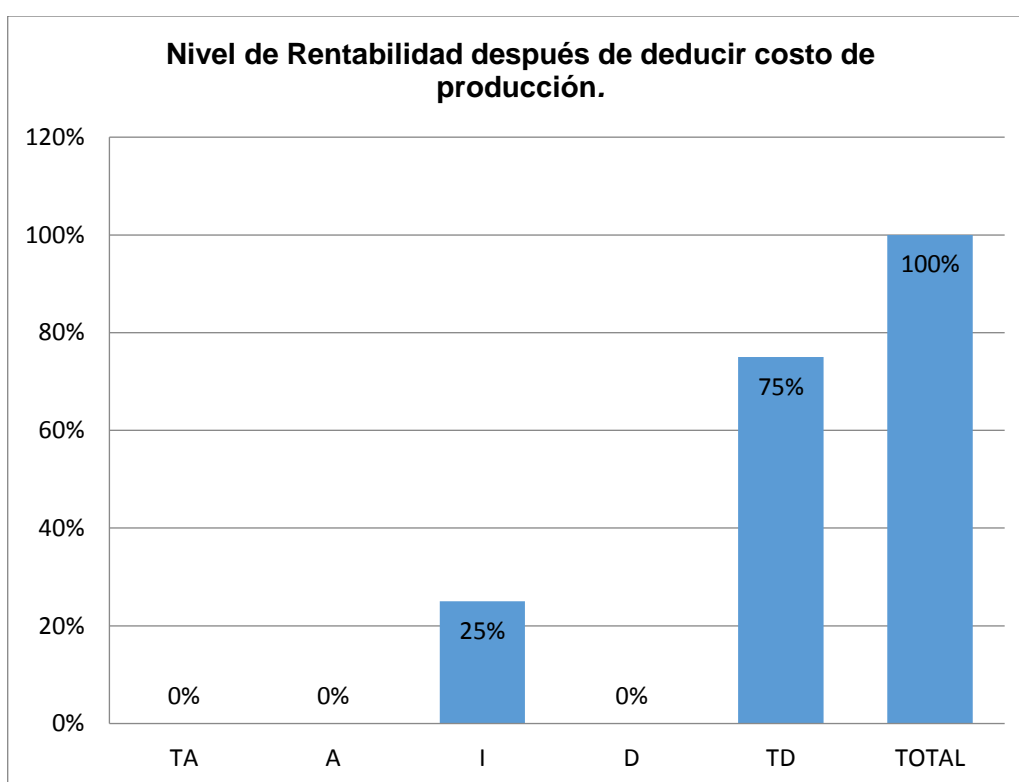
**Figura N° 6.-**Según la encuesta realizada decimos que el 25 % es indiferente y un 75 % está totalmente desacuerdo que el restaurante determina la rentabilidad sobre las ventas.

**Tabla 9**

***Nivel de rentabilidad después de deducir costo de producción***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir el costo de producción?	0	0	1	0	3	4
	0	0	25	0	75	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 7**

*Fuente: Elaboración Propia*

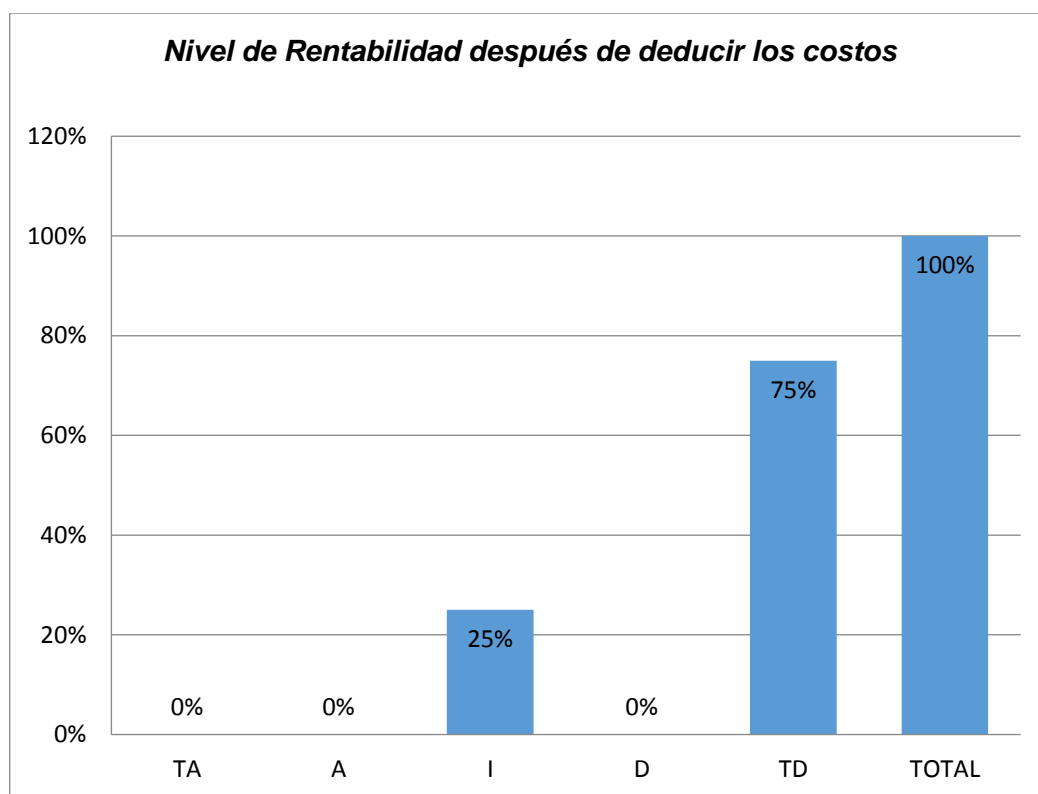
**Figura N° 7.-**Un 25 % es indiferente en que el restaurante conoce la rentabilidad después de deducir el costo de producción y un 75 % está totalmente desacuerdo.

**Tabla 10**

***Nivel de Rentabilidad después de deducir los costos***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir todos los costos?	0	0	1	0	3	4
	0	0	25	0	75	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 8**

*Fuente: Elaboración Propia*

**Figura N° 8.-** Detallamos a continuación que un 25% es indiferente que el restaurante conozca la rentabilidad después de deducir todos los costos y un 75% está totalmente desacuerdo

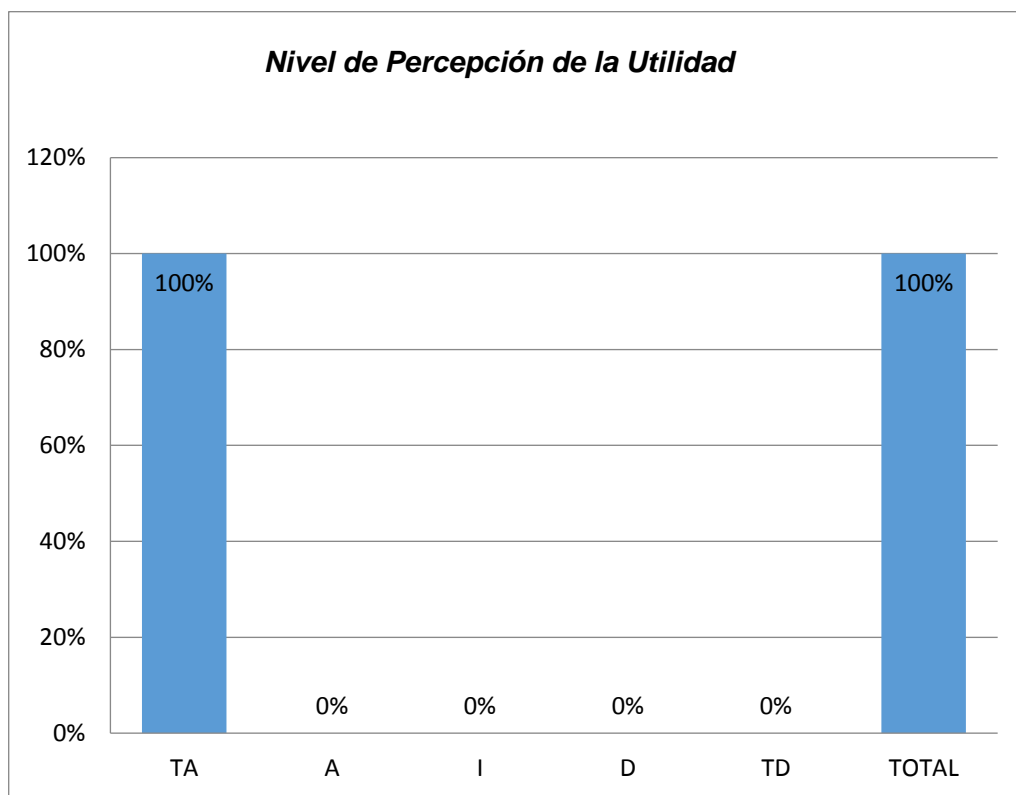


**Tabla 11**

***Nivel de Percepción de la utilidad***

	TA	A	I	D	TD	TOTAL
¿Usted percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable?	4	0	0	0	0	4
	100	0	0	0	0	100

*Fuente: Elaboración Propia*



**Figura 9**

*Fuente: Elaboración Propia*

**Figura N° 9.-** Decimos que el 100% percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable.

## **RESULTADO DE LA ENTREVISTA AL GERENTE DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA DE LA CIUDAD DE SAN IGNACIO**

En la entrevista realizada al gerente del Restaurant El Sabor de Mi Tierra manifestó que la elaboración de los potajes del restaurante se costea empíricamente; para lo cual se toma como referencia el costo más alto del (los) insumos; no se conoce exactamente el costo real de materias primas, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, gastos administrativos, gastos de ventas, gastos financieros porque no se tiene un sistema de costeo; en la elaboración de los potajes existen mermas y desperdicio de insumos; los precios de los potajes se fijan en algunos casos se copian los precios de la misma competencia, en otros se toma como referencia el valor más alto de los insumos al cual se le aplica un porcentaje a criterio de los responsables de la empresa; no se elabora balance mensual y estado de resultados porque el contador es externo; mensualmente realiza un análisis de los ingresos y costos para evaluar la ganancia obtenida pero es un análisis a criterio personal, mas no se profundiza para detallar las verdaderas ganancias. La empresa se encuentra registrada en la SUNAT – paga sus impuestos mensuales (1.5%) y esta acogida al régimen especial; finalmente el gerente está dispuesto a implementar un sistema de costos de producción en el restaurante ya que al implementarse un sistema de costos permitiría obtener mejores ganancias, ya que se podría determinar a detalle cuánto cuesta producir un potaje para aplicar un margen de ganancia y así establecer el precio de venta.

## **IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS EN EL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA DE LA CIUDAD DE SAN IGNACIO**

Con esta investigación va permitir implementar un sistema de costo en el Restaurant el turístico el Sabor de mi Tierra que le permita una mejora en la determinación del costo y precio de dichos potajes para obtener la utilidad adecuada.

### **ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01**

#### **Plato: Cuy con papas**

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
01 cuy	800g	S/. 20.00
Aceite	500 ml	S/. 3.50
Papa	1Kg	S/. 1.00
Ajos	2g	S/. 0.30
Comino molido	6 g	S/. 0.20
Pimienta	0.01 g	S/. 0.01
Sal	2g	S/. 0.20
Vinagre blanco	30 ml	S/. 0.50
Ajino moto	8g	S/. 0.30
Ají panca	1g	S/. 0.30
Cebolla Criolla	100g	S/. 0.20
Limón	1unidad	S/. 0.10
<b>TOTAL</b>		<b>S/. 26.61</b>

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 02

### Plato: Consomé de Gallina

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
1 Gallina criolla	1.800 k	S/. 36.00
Arroz	300g	S/. 1.00
Papa	300g	S/. 0.30
Caldo maggi	16g	S/. 0.40
Aceite	1.5g	S/. 0.10
Ajos	1.5g	S/. 0.20
Comino	1.5g	S/. 0.10
Papa Amarilla	100g	S/. 0.30
Orégano	0.15 g	S/. 0.10
Cebolla criolla	150g	S/. 0.50
Tomate	100g	S/. 0.20
Cancha	50g	S/. 0.50
Ají Rocoto	una rodaja	S/. 0.10
Limón	1unidad	S/. 0.10
TOTAL		S/. 39.90

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03

### Plato: Chicharrón de pollo

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
Pollo en trozos	250g	S/. 2.50
Papa	700g	S/. 0.70
Aceite	400 ml	S/. 2.80
Sal	0.5g	S/. 0.10
Ajinomoto	3g	S/. 0.30
Vinagre Blanco	9ml	S/. 0.30
Huevo	1u	S/. 0.40
Ajo	1/2 cucharadita	S/. 0.15
Mostaza	1g	S/. 0.20
Harina	100g	S/. 0.25
Chuneo	100g	S/. 1.00
Cebolla criolla	100g	S/. 0.20
Limón	1unidad	S/. 0.10
TOTAL		S/. 9.00

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 04

### Plato: Tacacho con cecina

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
Cecina de chanco	200g	S/. 6.00
Chorizo	50g	S/. 2.00
Aceite	400 ml	S/. 2.80
Plátano Mocho	4u	S/. 2.00
Manteca de chanco	150g	S/. 0.50
Sal	1g	S/. 0.10
Comino	0.02g	S/. 0.02
Ajino moto	0.02g	S/. 0.01
Yerba Buena	1g	S/. 0.10
Cebolla criolla	100g	S/. 0.20
Limón	1u	S/. 0.10
Tomate	10g	S/. 0.10
TOTAL		S/. 13.93

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 05

### Plato: Carne seca con Patacones

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
Carne seca de res	200g	S/. 8.00
Plátano mocho	3u	S/. 1.50
Aceite	400ml	S/. 2.80
Sal	1g	S/. 0.10
Cebolla criolla	100g	S/. 0.20
Limón	1u	S/. 0.10
Ajinomoto	0.5g	S/. 0.05
TOTAL		S/. 12.75

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06

### Plato: Parrillada Mixta

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
Filete de res	150g	S/. 2.10
Chuleta de chanco	200g	S/. 3.20
Filete de Pollo	220g	S/. 2.20
Papa	300g	S/. 0.30
Plátano de freír	1u	S/. 0.50
Sal	1.5g	S/. 0.10
Ajinomoto	1.5g	S/. 0.05
Comino	1.5g	S/. 0.10
Pimienta	0.1g	S/. 0.10
Kion	0.1g	S/. 0.10
Vinagre blanco	18 ml	S/. 0.30
Sillao	0.25g	S/. 0.10
Cerveza Rubia	18ml	S/. 0.30
Vino blanco	18ml	S/. 0.30
Mantequilla	4g	S/. 0.20
TOTAL		S/. 9.95

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 07

### Plato: Ceviche mixto

Insumos	Cantidad Utilizada	Costo Unitario
Tollo	200g	S/. 3.00
Pota	100g	S/. 1.00
Rama	100g	S/. 1.00
Langostino	100g	S/. 1.80
Cangrejo	50g	S/. 0.60
Choros	100g	S/. 1.00
Concha de abanico	1u	S/. 1.20
Cebolla	100g	S/. 0.20
Sal	1g	S/. 0.10
Ajinomoto	0.5g	S/. 0.05
Pimienta	0.01g	S/. 0.01
Ají limo	1.5g	S/. 0.10
limón	5u	S/. 0.50
leche	2g	S/. 0.20
Ajo	0.02g	S/. 0.05
Kion	0.01g	S/. 0.10
Yuca	150g	S/. 0.30
Camote	150g	S/. 0.30
Choclo	50g	S/. 0.20
Cancha	50g	S/. 0.50
TOTAL		S/. 12.21

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## **COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA MENSUAL**

Cargo	Remuneración Mensual
Chef 01	1,400.00
Chef 02	900.00
Ayudantes de cocina 03	1,800.00
Mozos 02	800.00
<b>TOTAL</b>	<b>4,900.00</b>

*Fuente: Restaurant Sabor de Mi Tierra  
Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** Este cuadro presenta las remuneraciones del personal que trabaja en cocina que serán distribuidos en el costo de cada plato.

## **GASTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN MENSUAL**

Gastos de Fabricación Operativo	Importe
Material de aseo	110.00
Uniforme del personal de cocina y mozos	144.00
Mantenimiento de local	125.00
Suministros de cocina	154.00
Servicios básicos	92.00
Combustibles	510.00
Movilidad interna compras	162.00
Depreciaciones de bienes de cocina	187.50
<b>SUBTOTAL</b>	<b>1,484.50</b>

*Fuente: investigación personal  
Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** Este cuadro presenta gastos indirectos de fabricación operativa, que serán distribuidos en la elaboración de cada plato.



## GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

Gastos Administrativos	Importe
Sueldos	4,670.00
Licencia municipal mensual	35.00
Suministro de oficina	110.00
Depreciaciones bienes administrativos	702.08
Servicios básicos	285.00
Movilidad interna tramites	92.00
<b>TOTAL</b>	<b>5,894.08</b>

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** Este cuadro presenta gastos administración, que serán distribuidos en la elaboración de cada plato.

## REMUNERACIÓN MENSUAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS

Cargo	N° Trabajadores	Sueldo	Total
Gerente Propietario	1	3000.00	3,000.00
Administrador	1	700.00	700.00
Contador	1	70.00	70.00
Personal de Limpieza	1	400.00	400.00
Cajero	1	500.00	500.00
<b>Total</b>	<b>5</b>		<b>4,670.00</b>

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** Este cuadro presenta las remuneraciones del personal administrativo que trabaja en el Restaurant, que serán distribuidos en el costo de cada plato.

### DEPRECIACIÓN MENSUAL DE INMUEBLES MAQUINARIA Y EQUIPO EN AREA DE COCINA

Depreciaciones	Costo	Anual	mensual
maquinaria	18,300.00	1,830.00	152.50
Muebles y enseres	4,200.00	420.00	35.00
Total	22,500.00	2,250.00	187.50

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** Este cuadro presenta la depreciación de los inmuebles maquinaria y equipo en el área de cocina del Restaurant, que serán distribuidos en el costo de cada plato.

### DEPRECIACIÓN MENSUAL DE INMUEBLES MAQUINARIA Y EQUIPO EN AREA DE ADMINISTRACION Y VENTAS

Depreciaciones	Costo	Anual	Mensual
maquinaria	4,650.00	465.00	38.75
Edificio	98,000.00	4,900.00	408.33
Muebles y enseres	18,200.00	1,820.00	151.67
Equipos diversos	6,200.00	1,240.00	103.33
Total	127,050.00	8,425.00	702.08

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** Este cuadro presenta la depreciación de los inmuebles maquinaria y equipo en el área de administración del Restaurant, que serán distribuidos en el costo de cada plato.

## DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE LA MANO DE OBRA

COSTO DE LA MANO DE OBRA	4,900.00	0.06
MINUTOS DE LA MANO DE OBRA	80,640	

Platos	Minutos	Tasa	Costo Unitario
Cuy con Papas	20	0.06	1.22
Consomé de Gallina	30	0.06	1.82
Chicharrón de Pollo	17	0.06	1.03
Tacacho con cecina	22	0.06	1.34
Carne seca con patacones	22	0.06	1.34
Parrillada Mixta	20	0.06	1.22
Ceviche Mixto	12	0.06	0.73

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** El cuadro muestra la distribución de la mano de obra directa (que trabajan directamente en la preparación de cada plato) en relación al tiempo que demora en elaborar cada plato.

## DISTRIBUCIÓN DE GASTOS DE FABRICACIÓN.

GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	1,484.00	0.02
MINUTOS DE LA MANO DE OBRA DIRECTA	80,640.00	

Platos	Minutos	Tasa	Costo Unitario
Cuy con Papas	20	0.02	0.37
Consomé de Gallina	30	0.02	0.55
Chicharrón de Pollo	17	0.02	0.31
Tacacho con cecina	22	0.02	0.40
Carne seca con patacones	22	0.02	0.40
Parrillada Mixta	20	0.02	0.37
Ceviche Mixto	12	0.02	0.22

*Fuente: investigación personal  
Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** el cuadro muestra la distribución de los gastos indirectos de fabricación en relación al tiempo total de la mano de obra directa que demora en elaborar cada plato.

## DISTRIBUCIÓN DE GASTOS ADMINISTRATIVOS

GASTOS ADMINISTRATIVOS	5,894.08	0.10
MINUTOS DE GASTOS DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO	56,670.00	

Platos	Minutos	Tasa	Costo Unitario
Cuy con Papas	20	0.10	2.01
Consomé de Gallina	30	0.10	3.02
Chicharrón de Pollo	17	0.10	1.71
Tacacho con cecina	22	0.10	2.21
Carne seca con patacones	22	0.10	2.21
Parrillada Mixta	20	0.10	2.01
Ceviche Mixto	12	0.10	1.21

*Fuente: investigación personal*  
*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

**Interpretación:** el cuadro muestra la distribución de los gastos administrativos en relación al tiempo total del sueldo de personal administrativo.

## CÁLCULO DE MINUTOS DE LA MANO DE OBRA

<b>MINUTOS DE LA MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Números de personal	horas diarias	horas semanales	horas mensual	minutos mensual
7	8	336	1344	80,640.00
<b>MINUTOS DE LOS GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>				
Números de personal	horas diarias	semanas	horas mensual	minutos mensual
5	8	240	960	57,600.00
Total Minutos				138,240.00

*Fuente: investigación personal*  
*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## RESUMEN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN POR PLATO

Platos	Materiales	Mano de Obra	C.I.F.	Costo de Producción
Cuy con Papas	S/. 26.61	S/. 1.22	0.37	S/. 28.19
Consomé de Gallina	S/. 39.90	S/. 1.82	0.55	S/. 42.28
Chicharrón de Pollo	S/. 9.00	S/. 1.03	0.31	S/. 10.35
Tacacho con cecina	S/. 13.93	S/. 1.34	0.40	S/. 15.67
Carne seca con patacones	S/. 12.75	S/. 1.34	0.40	S/. 14.49
Parrillada Mixta	S/. 9.95	S/. 1.22	0.37	S/. 11.53
Ceviche Mixto	S/. 12.21	S/. 0.73	0.22	S/. 13.16

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## RESUMEN DEL COSTO PRODUCCION, PRECIO VENTA Y UTILIDAD POR PLATO CON EL SISTEMA DE COSTEO

Platos	Costo de Producción	Precio de venta	Utilidad	% Utilidad
Cuy con Papas	28.19	50.00	21.81	77.35%
Cosomé de Gallina	42.28	120.00	77.72	183.85%
Chicharrón de Pollo	10.35	20.00	9.65	93.31%
Tacacho con cecina	15.67	25.00	9.33	59.52%
Carne seca con patacones	14.49	30.00	15.51	107.01%
Parrillada Mixta	11.53	30.00	18.47	160.11%
Ceviche Mixto	13.16	30.00	16.84	127.96%
Promedio ponderado			24.19	115.59%

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## RESUMEN DEL COSTO PRODUCCION, PRECIO VENTA Y UTILIDAD POR PLATO QUE VIENE APLICANDO (TRADICIONAL) EL RESTAURANTE

Platos	Costo total	Precio de venta	Utilidad	% Utilidad
Cuy con Papas	25.00	50	25.00	100.00%
Cosomé de Gallina	60.00	120	60.00	100.00%
Chicharrón de Pollo	10.00	20	10.00	100.00%
Tacacho con cecina	12.50	25	12.50	100.00%
Carne seca con patacones	15.00	30	15.00	100.00%
Parrillada Mixta	15.00	30	15.00	100.00%
Ceviche Mixto	15.00	30	15.00	100.00%
Promedio ponderado			21.79	100.00%

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## ANALISIS COMPARATIVO DE COSTO TOTAL POR PLATO

Platos	SISTEMA COSTOS Costo producción	TRADICIONAL Costo de total	DIFERENCIA Costo
Cuy con Papas	28.19	25.00	3.19
Consomé de Gallina	42.28	60.00	-17.72
Chicharrón de Pollo	10.35	10.00	0.35
Tacacho con cecina	15.67	12.50	3.17
Carne seca con patacones	14.49	15.00	-0.51
Parrillada Mixta	11.53	15.00	-3.47
Ceviche Mixto	13.16	15.00	1.84
Promedio ponderado			-1.73

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## RESUMEN DEL COSTO PRODUCCION MENSUAL CON EL NUEVO SISTEMA DE COSTEO

Platos	Costo de Producción	Cantidad	Total Costo
Cuy con Papas	28.19	120	3,383.21
Cosomé de Gallina	42.28	60	2,536.51
Chicharrón de Pollo	10.35	210	2,172.65
Tacacho con cecina	15.67	150	2,350.77
Carne seca con patacones	14.49	360	5,217.05
Parrillada Mixta	11.53	180	2,076.02
Ceviche Mixto	13.16	120	1,579.21
Promedio ponderado			19,315.42

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

## RESUMEN DEL PRECIO DE VENTA MENSUAL CON EL NUEVO SISTEMA DE COSTEO

Platos	Precio de venta	Cantidad	Total Costo
Cuy con Papas	S/. 50.00	120	6,000.00
Cosomé de Gallina	S/. 120.00	60	7,200.00
Chicharrón de Pollo	S/. 20.00	210	4,200.00
Tacacho con cecina	S/. 25.00	150	3,750.00
Carne seca con patacones	S/. 30.00	360	10,800.00
Parrillada Mixta	S/. 30.00	180	5,400.00
Ceviche Mixto	S/. 25.00	120	3,000.00
Promedio ponderado			40,350.00

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*



## ESTADO DE RESULTADOS MENSUAL

( Expresado en soles)

VENTAS	40,050.00
COSTO DE PRODUCCION	19,413.00
UTILIDAD BRUTA	20,637.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	5,791.00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	14,846.00
IMPUESTO A LA RENTA	-
UTILIDAD NETA	14,846.00

*Fuente: investigación personal*

*Autor: Jorge Luis Facundo Núñez*

#### IV. DISCUSIÓN

Al realizar la encuesta, se ha encontrado que el restaurante turístico el sabor de mi tierra de la ciudad de San Ignacio viene manejando sus costos de la siguiente manera:

El 75% de los encuestados manifiesta que el Restaurante realiza las Compras de materia prima según necesidad de preparación de los potajes, no tiene determinado los costos por Servicios públicos, no tiene determinado los costos de los suministros de oficina y atención al público, no tiene determinado la depreciación de los bienes de la empresa, no tiene determinado los costos de Mantenimiento de plantas y equipos el 25% se ha abstenido a contestar.

El 100% de los encuestados manifiesta que el Restaurante Compra sus materias primas por grandes cantidades, no Compra su materia prima de forma planificada, no tiene un responsable encargado de la recepción de las materias primas, selecciona y recluta colaboradores según la necesidad, no realiza capacitación al personal.

El 50% de los encuestados manifiesta que el Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas, contrata a personas de comprobada experiencia y el 50 % dice lo contrario.

“El costo de producción es el resultado de los valores empleados en los tres elementos del costo, los cuales suelen ser necesarios para la elaboración de un determinado producto”. Días, (2004).

Al analizar la comparación del nuevo sistema y el tradicional de costeo de producción y la utilidad obtenida por cada plato, se observa que con el nuevo sistema de costeo la utilidad es menor por cada plato; esto se debe porque los costos de mano de obra directa e indirecta no son considerados en la determinación del costo; con esto se demuestra que el empresario se encuentra equivocado con la obtención de la utilidad; quiere decir que debe corregir el precio de venta para mejorar la rentabilidad.

Al Diagnosticar el nivel de rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017; se ha encontrado que el 75% manifiesta que el restaurante no determina la rentabilidad sobre las ventas, no conoce la rentabilidad después de deducir el costo de producción, no conoce la rentabilidad después de deducir todos los costos, no conoce la rentabilidad de sus activos, no conoce la rentabilidad del capital social en el restaurante, el índice de rentabilidad del capital del restaurante no es el adecuado, no determina el índice de rentabilidad del patrimonio, no mide el rendimiento de los intereses generados por los préstamos de la empresa, la utilidad obtenida del restaurante no es la proyectada, y el 25% se ha abstenido a contestar. El 100% de los encuestados percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable.

Mi estudio se relaciona con la investigación de Peralta(2016) titulada APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT J&L S.A.C.; que analiza la situación del control de los costos y su rentabilidad en el Restaurant J & L SAC , cuyo objetivo fue, determinar el efecto de una guía de costos en la rentabilidad, con el fin de obtener resultados que indiquen la situación no solo económica, sino también de algunas de sus variables más significativas e importantes que le permitan a la administración evaluar aspectos tales como: rentabilidad financiera y recursos económico. Ello es acorde con lo que en este estudio se halla.

## **V. CONCLUSIONES**

Al analizar los costos que viene aplicando el Restaurant Turístico el sabor de mi tierra se concluye que la elaboración de los potajes del restaurante se costea empíricamente; para lo cual se toma como referencia el costo más alto del (los) insumos; no se conoce exactamente el costo real de materias primas, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, gastos administrativos, gastos de ventas, gastos financieros porque no se tiene un sistema de costeo; en la elaboración de los potajes existen mermas y desperdicio de insumos; los precios de los potajes se fijan en algunos casos se copian los precios de la misma competencia, en otros se toma como referencia el valor más alto de los insumos al cual se le aplica un porcentaje a criterio de los responsables de la empresa. Asimismo, se ha encontrado que no compra su materia prima de forma planificada, no tiene un responsable encargado de la recepción de las materias primas, no realiza capacitación al personal, no tiene determinado los costos de otros servicios.

Al analizar el nivel de rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra de la ciudad de San Ignacio; concluye que el restaurante no conoce la rentabilidad: sobre las ventas, después de deducir el costo de producción, después de deducir todos los costos, la rentabilidad de sus activos, la rentabilidad del capital social, no determina el índice de rentabilidad del patrimonio. Además, se percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable.

El Restaurant Turístico el sabor de mi tierra no cuenta con un sistema de costos; y por las características de producción que aplica debe establecer un sistema de costos basados en órdenes de producción.

Con el análisis de la encuesta y la determinación del costo real de producción en la elaboración de cada potaje se ha concluido que es de necesidad inmediata implementar un sistema de costos de producción.

## **VI. RECOMENDACIONES**

El Restaurant Turístico el sabor de mi tierra debe corregir los costos que viene empleando actualmente en la que debe incluir la materia prima directa, la asignación de los costos de mano de obra directa y los gastos indirectos de fabricación conjuntamente con gastos de administración, gastos de ventas, y los gastos por desperdicios u mermas para de esta manera tener un costo real en la elaboración de cada potaje.

El Restaurant Turístico el sabor de mi tierra debe corregir los precios de venta en base a los costos reales de preparación de cada plato para obtener el incremento de la rentabilidad.

El Restaurant Turístico el sabor de mi tierra debe elaborar un resumen de ingresos y costos o gastos mensuales, balance y estado de resultados para analizar la rentabilidad mediante el estudio de las razones financieras afín que pueda conocer la rentabilidad de las ventas, de la inversión de los propietarios y del patrimonio para tomar decisiones adecuadas.

El restaurante debe establecer un sistema de costos por órdenes de producción porque la producción se hace sobre pedidos a base de clientes y porque existe un control analítico de costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

La empresa debe de Aplicar la implementación de un sistema de costos en el restaurant turístico el sabor de mi tierra, ya que al implementarse un sistema de costos va permitir conocer los costos reales de elaboración de los potajes y establecer el precio de venta correcto que nos permita conocer la verdadera rentabilidad que se obtiene en el restaurante.

## VII. REFERENCIAS

- Aguilar, D (2015). "Análisis del sistema de costos por procesos y su influencia en la valoración de unidades equivalente de la empresa actosa. Recuperado de: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/3062/1/ECUACE-2015-CA-CD00009.pdf>
- Alberca, J. E. & Rodríguez, G. A. (2012). Incremento de rentabilidad en la empresa "El carrete". Tesis de grado – Universidad Central de Ecuador. Recuperado de: [www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/825/1/T-UCE-0005-140.pdf](http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/825/1/T-UCE-0005-140.pdf)
- Barturen, J. M. (2016). Diseño de un sistema de gestión económica basado en la metodología de costos por procesos para determinar el margen de contribución de la Empresa Chancadora Manuel Olano S.A.C. en la ciudad de Jaén del departamento de Cajamarca (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de
- Burgos, S. F. y Vera, K. (2017). Evaluación de la gestión de existencias para determinar su impacto en la rentabilidad y propuesta de estrategia de mejora en la Empresa Norcentro S.A.C. Jaén 2013 - 2015 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de [http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/1006/1/TL\\_BurgosSanchezSusanFiorella\\_VeraCruzKarinadelPilar.pdf.pdf](http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/1006/1/TL_BurgosSanchezSusanFiorella_VeraCruzKarinadelPilar.pdf.pdf)
- Carrillo, S. L. y Damián, K. J. (2016). Diseño del sistema de costos basado en actividades para contribuir a una eficiente gestión estratégica en la Empresa North Ceramic SAC, Chiclayo Lambayeque 2012-2013 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de: <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/727>
- Días, J (2004). Contabilidad de Costos. Editorial Mc. Graw Hill,. México D.-F. 2.

García, D y Díaz, R (2017). "Incidencia del costo directo e indirecto en la utilidad antes de impuestos de la institución educativa inicial Jesús Cautivo para el año 2016. Recuperado de: <http://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/10648/Garc%C3%ADa%20Araujo%2c%20Danilo%20Jorge%20Luis%20-%20D%C3%ADaz%20Bautista%2c%20Roc%C3%ADo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Garzon, F (2016). En su tesis realizada en Ecuador, titulada "Estrategias que incrementen la rentabilidad en la Pyme Interdiesel. Recuperado de: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/3310/1/TUAMGEST02-2014.pdf>

Goxens, A y Gay, J. Análisis de Estados Contables- Diagnostico Económico y Financiero. Primera Edición. Madrid -España 2000, pág. 293

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). Metodología de la Investigación. (5ta Edición). México: Mc Graw Hill. Consultado en: [https://www.esup.edu.pe/descargas/dep\\_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf](https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf)

Lingan, D (2017). Incidencia de la determinación del costo de producción en la rentabilidad de la empresa Jatur S.A.C durante el año 2016. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/11537/12360>

Martínez, N. (2009). Factores de rentabilidad en las decisiones financieras. Recuperado de: <http://www.monografias.com/trabajos72/factores-rentabilidad-decisiones-financieras/factores-rentabilidad-decisiones-financieras2.shtml>

Morales, Pachacama, V y Gomez, F (2017). Sistema de costos por Procesos de

Producción Costos Conjuntos / Costos Estándar. Recuperado de:  
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/14208/1/Contabilidad%20de%20costos%20para%20Mipymes%20de%20transformaci%C3%B3n.%20pt.2.pdf>

Moya, D. (2016). La gestión financiera y su incidencia en la rentabilidad de la empresa de servicios GBH S.A. en la ciudad de Trujillo, año 2015. . Trujillo- La Libertad: Universidad César Vallejo.

Muñoz, C. (2011). Cómo elaborar y asesorar una investigación de tesis. (2° edición). México: PEARSON

Nava Rosillón, M. (2009). Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente. Revista Venezolana de Gerencia, 14 (48), 606-628.

Noreña, A.L.; Alcaraz Moreno, N.; Rojas, J.G.; y Rebolledo Malpica, D. (2012). Aplicabilidad de los criterios de rigor y éticos en la investigación cualitativa. Aquichan, 12(3). 263-274. Disponible <http://aquichan.unisabana.edu.co/index.php/aquichan/article/view/1824/pdf>

Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E. & Villagómez, A. (2013). *Metodología de la investigación científica y elaboración de tesis*. (3° edición). Lima: Cepredim.

Paredes, A (2017). “Auditoría de cumplimiento al componente ventas y su incidencia en la rentabilidad de la estación de servicio mi lindo Salcedo del cantón Salcedo. Recueprado de: <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5644/1/TUAEXCOMC YA001-2017.pdf>

Párraga, V. y. (2013). Análisis financiero de la rentabilidad que alcanza la



ferretería y pinturas comerciales unidas por la obtención de préstamos.  
Guayaquil - Ecuador: Universidad Estatal de Milagro.

Samillán, L. A. (2014). Determinantes de la rentabilidad del sistema de AFP's en el Perú 1999-2010 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo). Recuperada de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/21>

Sánchez, J. P. (2002): Análisis de Rentabilidad de la empresa. Recuperado de: 5campus.com, Análisis contable  
<<http://www.5campus.com/leccion/anarenta>>

Solis, A. J. (2017). Título (Propuesta de un sistema de costos por procesos para la toma de decisiones en la Empresa Pesquera Artesanal José Manuel, 2015, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/893>

SULLIVA ARTHUR. Principios de la Economía. Internacional Thomsom Editores, México, 2008, 213 pg.

Tanaka, G. Análisis de Estados Financieros para la Toma de Decisiones. Primera

Terrenos, I (2013). "Factores que influyen negativamente en la rentabilidad de la mype panadería Miraflores de Otuzco – Cajamarca. Recuperado de: <http://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/UNC/716/T%20657%20T328%202013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Torres, H. J. (2016). Los costos de exportación y su incidencia en la rentabilidad de Café del Norte S.A.C. La Coipa, en el periodo 2013 y 2014 (Tesis de pregrado, Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú). Recuperado de <http://tesis.usat.edu.pe/handle/usat/947>

## ANEXOS

### Instrumentos

### CUESTIONARIO N° 1

<u>MEDICIÓN NIVEL DE COSTOS</u>						
Instrucciones: Por favor, expresar su conformidad en cada una de las afirmaciones siguientes:						
(TA=Totalmente de acuerdo) (A= Acuerdo) (I =Indiferente) (D=Desacuerdo) (TD=Totalmente en desacuerdo)						
		TA	A	I	D	TD
<b>01</b>	¿El Restaurante realiza las Compras de materia prima según necesidad de preparación de los potajes?	3	0	1	0	0
<b>02</b>	¿El Restaurante Compra sus materias primas por grandes cantidades?	0	4	0	0	0
<b>03</b>	¿El Restaurante Compra su materia prima de forma planificada?	0	0	0	4	0
<b>04</b>	¿El Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de las materias primas?	0	0	0	0	4
<b>05</b>	¿El Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	4	0	0	0	0
<b>06</b>	¿El Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	0	2	0	2	0
<b>07</b>	¿El Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	0	2	0	2	0
<b>08</b>	¿El Restaurante realiza capacitación al personal?	0	0	0	0	4
<b>09</b>	¿El Restaurante tiene determinando los costos por Servicios públicos?	0	0	1	0	3
<b>10</b>	¿El Restaurante tiene determinando los costos de los suministros de oficina y atención al público?	0	0	1	0	3
<b>11</b>	¿El Restaurante tiene determinado la depreciación de los bienes de la empresa?	0	0	1	0	3
<b>12</b>	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de plantas y equipos?	0	0	1	0	3

## CUESTIONARIO N° 2

<u>MEDICIÓN NIVEL DE RENTABILIDAD</u>						
Instrucciones: Por favor, expresar su conformidad en cada una de las afirmaciones siguientes:						
(TA=Totalmente de acuerdo) (A= Acuerdo) (I =Indiferente) (D=Desacuerdo) (TD=Totalmente en desacuerdo)						
		TA	A	I	D	TD
<b>01</b>	¿El restaurante determina la rentabilidad sobre las ventas?	0	0	1	0	3
<b>02</b>	¿El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir el costo de producción?	0	0	1	0	3
<b>03</b>	¿ El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir todos los costos	0	0	1	0	3
<b>04</b>	¿El restaurante conoce la rentabilidad de sus activos?	0	0	1	0	3
<b>05</b>	¿El restaurante conoce la rentabilidad del capital social en el restaurante?	0	0	1	0	3
<b>06</b>	El índice de rentabilidad del capital del restaurante es el adecuado?	0	0	1	0	3
<b>07</b>	¿El restaurante determina el índice de rentabilidad del patrimonio?	0	0	1	0	3
<b>08</b>	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por los préstamos de la empresa?	0	0	1	0	3
<b>09</b>	¿Usted percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable?	4	0	0	0	0
<b>10</b>	¿La utilidad obtenida del restaurante es la proyectada?	0	0	1	0	3

## ENTREVISTA 01

### ENTREVISTA AL GERENTE DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA DE LA CIUDAD DE SAN IGNACIO

1. ¿En la elaboración de los potajes del restaurante que sistema de costos se aplica?

---

2. ¿Conoce el costo real de las materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación?

---

3. ¿Conoce el costo real de los gastos administrativos, gastos de ventas, gastos financieros?

---

4. ¿En la elaboración de los potajes existen mermas y desperdicio de insumos?

---

5. ¿Está dispuesto a implementar un sistema de costos de producción en el restaurante?

---

6. ¿Cómo fija los precios de los potajes?

---

7. ¿Mensualmente realiza un análisis de los ingresos y costos para evaluar la ganancia obtenida?

---

8. ¿Se elabora balance mensual y estado de resultados para conocer los costos de producción, gastos y la rentabilidad?

---

9. ¿Se encuentra registrado en Sunat y en qué régimen tributario se encuentra?

---

10. ¿Qué tiempo de permanencia, tiene la empresa en el mercado?

---

## VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS



PREGRADO  
UCV – CAMPUS CHICLAYO

### CARTA A EXPERTOS PARA EVALUACIÓN DE CUESTIONARIO

Pimentel, 27 de junio de 2018

- *Nombre de Expertos: C.P.C. Farroñan Cornejo Rosa Leonor*


Asunto: Evaluación de Cuestionario

Sirva la presente para expresarles mi cordial saludo e informarles que estoy elaborando mi tesis titulada: "Implementación de un Sistema de Costos para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra, San Ignacio – 2017", a fin de optar el **Título de Contador Público**.

Por ello, estoy desarrollando un estudio en el cual se incluye la aplicación de un cuestionario denominado: "**Cuestionario para conocer la realidad problemática de la empresa Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra con respecto a la implementación de un sistema de costos para incrementar su rentabilidad.**"; por lo que, le solicito tenga a bien realizar la validación de este instrumento de investigación, que adjunto, para cubrir con el requisito de "Juicio de Expertos".

Esperando tener la acogida a esta petición, hago propicia la oportunidad para renovar mi aprecio y especial consideración.

Atentamente,

  
.....  
Jorge Luis Facundo Núñez  
D.N.I. Nº43254993

**CONSTANCIA****VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN**

Señores  
Miembros del Jurado  
Universidad "Cesar Vallejo"

Por la presente se deja constancia haber revisado los instrumentos de investigación para ser utilizados en la investigación, cuyo título es: **"Implementación de un Sistema de Costos para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra, San Ignacio – 2017."**. Su autor (a) es Jorge Luis Facundo Núñez, estudiante de la **Escuela Profesional de Contabilidad** de la **Universidad César Vallejo-Campus Chiclayo**.

Dichos instrumentos serán aplicados a una muestra representativa de 12 participantes del proceso de investigación, que se aplicará durante el mes de: Abril, Mayo del 2018, según técnica cuestionario.

Las observaciones realizadas han sido levantadas por el autor, quedando finalmente aprobadas. Por lo tanto, cuenta con la validez y confiabilidad correspondiente considerando las variables del trabajo de investigación.

Se extiende la presente constancia a solicitud de la interesado(a) para los fines que considere pertinentes.

Pimentel, Junio 2018

  
Rosa Leonor Farrón Cornejo  
MAT. 2169  
CONTADORA PÚBLICA COLEGIADA



FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS  
JUICIO DE EXPERTOS

I. DATOS GENERALES

- Apellidos y Nombres del experto: CPC. Rosa Leonor Farroñan
- Grado Académico: Contador Público
- Institución donde labora: Cooperativa de Ahorro y Crédito "Chiclayo"
- Dirección: Leoncio Prado N° 475 Teléfono: 937572974 Email: [rosaleonorcornejo@yahoo.com](mailto:rosaleonorcornejo@yahoo.com)
- Autor (es) del Instrumento: Bach. Jorge Luis Facundo Núñez

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

Nº	INDICADORES	Deficiente					Bueno		
		1	2	3	4	5	1	2	3
1	El instrumento considera la definición conceptual de la variable								
2	El instrumento considera la definición procedimental de la variable								
3	El instrumento tiene en cuenta la operacionalización de la variable								
4	Las dimensiones e indicadores corresponden a la variable								
5	Las preguntas o ítems derivan de las dimensiones e indicadores								
6	El instrumento persigue los fines del objetivo general								
7	El instrumento persigue los fines de los objetivos específicos								
8	Las preguntas o ítems miden realmente la variable								
9	Las preguntas o ítems están redactadas claramente								
10	Las preguntas siguen un orden lógico								
11	El ítem que cubre cada indicador es el correcto								
12	La estructura del instrumento es la correcta								
13	Los puntajes de calificación son adecuados								
14	La escala de medición del instrumento utilizado es la correcta								

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: El instrumento aplicado es correcta para la investigación Fecha: 27/06/2018

IV. Promedio de Valoración: 56 puntos

Rosa Leonor Farroñan Cornejo  
M.A.T. 2169  
CONTADORA PÚBLICA COLEGIADA



**CARTA A EXPERTOS PARA EVALUACIÓN DE CUESTIONARIO**

Pimentel, 26 de Junio de 2018

*Nombre de Expertos: C.P.C. Eras Herrera José Luis*

Asunto: Evaluación de Cuestionario

Sirva la presente para expresarles mi cordial saludo e informarles que estoy elaborando mi tesis titulada: **"Implementación de un Sistema de Costos para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra, San Ignacio – 2017"**, a fin de optar el **Título de Contador Público**.

Por ello, estoy desarrollando un estudio en el cual se incluye la aplicación de un cuestionario denominado: **"Cuestionario para conocer la realidad problemática de la empresa Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra con respecto a la implementación de un sistema de costos para incrementar su rentabilidad."**; por lo que, le solicito tenga a bien realizar la validación de este instrumento de investigación, que adjunto, para cubrir con el requisito de "Juicio de Expertos".

Esperando tener la acogida a esta petición, hago propicia la oportunidad para renovar mi aprecio y especial consideración.

Atentamente,

  
.....  
Jorge Luis Facundo Núñez  
D.N.I. N° 43254993

### **CONSTANCIA**

#### **VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN**

Por la presente se deja constancia haber revisado los instrumentos de investigación para ser utilizados en la investigación, cuyo título es: **“Implementación de un Sistema de Costos para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra, San Ignacio – 2017.”** Su autor (a) es Jorge Luis Facundo Núñez, estudiante de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo-Campus Chiclayo.

Dichos instrumentos serán aplicados a una muestra representativa de 12 participantes del proceso de investigación, que se aplicará durante el mes de: Abril Mayo del 2018, según técnica cuestionario.

Las observaciones realizadas han sido levantadas por el (la) autor(a), quedando finalmente aprobadas. Por lo tanto, cuenta con la validez y confiabilidad correspondiente considerando las variables del trabajo de investigación.

Se extiende la presente constancia a solicitud de la interesado(a) para los fines que considere pertinentes.

Pimentel, 27 Junio 2018

  
**COOP. SOL & CAFE**  
**José Luis Eras Herrera**  
**APODERADO**



COOP. SOL & CAFE  
SERVICIOS MULTIPLES  
ADMINISTRADOR



FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS  
JUICIO DE EXPERTOS

I. DATOS GENERALES

- Apellidos y Nombres del experto: C.P.C. ERAS HERRERA JOSE LUIS
- Grado Académico: Contador Público Colegiado
- Institución donde labora: COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES SOL&CAFÉ LTDA.
- Dirección: P.J. EL CHAUPE NRO. 101 LOS SAUCES JAEN – JAEN – CAJAMARCA Teléfono: 076-432433 Email: solcafe@solcafe.com.pe
- Autor (es) del Instrumento: Jorge Luis Facundo Núñez

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

Nº	INDICADORES	Deficiente					Bueno		
		1	2	3	4	5			
1	El instrumento considera la definición conceptual de la variable								
2	El instrumento considera la definición procedimental de la variable								
3	El instrumento tiene en cuenta la operacionalización de la variable								
4	Las dimensiones e indicadores corresponden a la variable								
5	Las preguntas o ítems derivan de las dimensiones e indicadores								
6	El instrumento persigue los fines del objetivo general								
7	El instrumento persigue los fines de los objetivos específicos								
8	Las preguntas o ítems miden realmente la variable								
9	Las preguntas o ítems están redactadas claramente								
10	Las preguntas siguen un orden lógico								
11	El Nº de ítems que cubre cada indicador es el correcto								
12	La estructura del instrumento es la correcta								
13	Los puntajes de calificación son adecuados								
14	La escala de medición del instrumento utilizado es la correcta								

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: El instrumento aplicado es correcto para la investigación Fecha: 27/06/2018

IV. Promedio de Valoración: 56

COOP. SOL & CAFÉ  
ADMINISTRADOR  
Jorge Luis Eras Herrera  
APODERADO

**CARTA A EXPERTOS PARA EVALUACIÓN DE CUESTIONARIO**

Pimentel, 27 de Junio de 2018

- *Nombre de Expertos: C.P.C. Cuquihuanca Chinguel Veny*

Asunto: Evaluación de Cuestionario

Sirva la presente para expresarles mi cordial saludo e informarles que estoy elaborando mi tesis titulada: **“Implementación de un Sistema de Costos para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra, San Ignacio – 2017”**, a fin de optar el **Título de Contador Público**.


Por ello, estoy desarrollando un estudio en el cual se incluye la aplicación de un **cuestionario** denominado: **“Cuestionario para conocer la realidad problemática de la empresa Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra con respecto a la implementación de un sistema de costos para incrementar su rentabilidad.”**; por lo que, le solicito tenga a bien realizar la validación de este instrumento de investigación, que adjunto, para cubrir con el requisito de **“Juicio de Expertos”**.

Esperando tener la acogida a esta petición, hago propicia la oportunidad para renovar mi aprecio y especial consideración.

Atentamente,



.....  
Jorge Luis Facundo Núñez  
D.N.I. N° 43254993

 <b>UCV</b> UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>PREGRADO</b> <b>UCV – CAMPUS CHICLAYO</b>
--	---

## **CONSTANCIA**

### **VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN**


Por la presente se deja constancia haber revisado los instrumentos de investigación para ser utilizados en la investigación, cuyo título es: **“Implementación de un Sistema de Costos para Incrementar la Rentabilidad del Restaurant Turístico el Sabor de mi Tierra, San Ignacio – 2017”**. Su autor (a) es Jorge Luis Facundo Núñez, estudiante de la **Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo-Campus Chiclayo**.

Dichos instrumentos serán aplicados a una muestra representativa de 12 participantes del proceso de investigación, que se aplicará durante el mes de: Abril Mayo del 2018, según técnica cuestionario.

Las observaciones realizadas han sido levantadas por el (la) autor(a), quedando finalmente aprobadas. Por lo tanto, cuenta con la validez y confiabilidad correspondiente considerando las variables del trabajo de investigación.

Se extiende la presente constancia a solicitud del interesado(a) para los fines que considere pertinentes.

Pimentel, 27 de Junio de 2018

  
**C.P.C. Veny Chuquihuanca Chinguez**  
 MATRICULA N° 04-3055



FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS  
JUICIO DE EXPERTOS

I. DATOS GENERALES

- Apellidos y Nombres del experto: C.P.C. CHUQUIHUANCA CHINGUEL VENY
- Grado Académico: Contador Público Colegiado
- Institución donde labora: COOPERATIVA DE SERVICIOS MÚLTIPLES SOL&CAFÉ LTDA.
- Dirección: P.J. EL CHAUPE NRO. 101 LOS SAUCES JAEN – JAEN – CAJAMARCA Teléfono: 076-432433 Email: solcafe@solcafe.com.pe
- Autor (es) del Instrumento: Jorge Luis Facundo Núñez

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN:

Nº	INDICADORES	Deficiente					Bueno				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1	El instrumento considera la definición conceptual de la variable										
2	El instrumento considera la definición procedimental de la variable										
3	El instrumento tiene en cuenta la operacionalización de la variable										
4	Las dimensiones e indicadores corresponden a la variable										
5	Las preguntas o ítems derivan de las dimensiones e indicadores										
6	El instrumento persigue los fines del objetivo general										
7	El instrumento persigue los fines de los objetivos específicos										
8	Las preguntas o ítems miden realmente la variable										
9	Las preguntas o ítems están redactadas claramente										
10	Las preguntas siguen un orden lógico										
11	El Nº de ítems que cubre cada indicador es el correcto										
12	La estructura del instrumento es la correcta										
13	Los puntajes de calificación son adecuados										
14	La escala de medición del instrumento utilizado es la correcta										

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD: El instrumento aplicado es correcto para la investigación Fecha: 27/06/2018

IV. Promedio de Valoración: 56

  
C.P.C. Yeny Chuquihuanc Chinguel  
MATRICULA N° 04-3055

## Matriz de consistencia

Título: “IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO – 2017

“Formulación el problema”	“Objetivos”	“Hipótesis”	“Variables”	“Dimensiones”
¿Cómo la General implementación de un sistema de costos incrementa la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017?	Implementar un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017	H1 La implementación de un sistema de costos si incrementa la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017	Costos	Materia prima Mano de obra Costos indirectos de fabricación – CIF
	Específicos Identificar el sistema de costo del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017.	H0 La implementación de un sistema de costos no incrementa la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017	Rentabilidad	Ventas Activo Capital. Económica. Financiera
	Diagnosticar el nivel de rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017			
	Proponer la implementación de un sistema de costos para incrementar la rentabilidad del restaurant turístico el sabor de mi tierra, San Ignacio – 2017			

**Tabla N° 12**

**Promedio de costos**

		TA	A	I	D	TD	TOTAL	TA	A	I	D	TD	TOTAL
1	¿El Restaurante realiza las Compras de materia prima según necesidad de preparación de los potajes?	3	0	1	0	0	4	75%	0%	25%	0%	0%	100%
2	¿El Restaurante Compra sus materias primas por grandes cantidades?	0	4	0	0	0	4	0%	100%	0%	0%	0%	100%
3	¿El Restaurante Compra su materia prima de forma planificada?	0	0	0	4	0	4	0%	0%	0%	100%	0%	100%
4	¿El Restaurante tiene un responsable encargado de la recepción de las materias primas?	0	0	0	0	4	4	0%	0%	0%	0%	100%	100%
5	¿El Restaurante selecciona y recluta colaboradores según la necesidad?	4	0	0	0	0	4	100%	0%	0%	0%	0%	100%
6	¿El Restaurante tiene personas idóneas con experiencia y habilidades específicas?	0	2	0	2	0	4	0%	50%	0%	50%	0%	100%
7	¿El Restaurante Contrata a personas de comprobada experiencia?	0	2	0	2	0	4	0%	50%	0%	50%	0%	100%
8	¿El Restaurante realiza capacitación al personal?	0	0	0	0	4	4	0%	0%	0%	0%	100%	100%
9	¿El Restaurante tiene determinando los costos por Servicios públicos?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
10	¿El Restaurante tiene determinando los costos de los suministros de oficina y atención al público?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
11	¿El Restaurante tiene determinado la depreciación de los bienes de la empresa?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
12	¿La empresa tiene determinando los costos de Mantenimiento de plantas y equipos?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
	PROMEDIO	0.6	0.7	0.4	0.7	1.7	4	15%	17%	10%	17%	42%	100%

**Fuente: Elaboración propia**



**Tabla N° 13**

**Promedio Rentabilidad**

		TA	A	I	D	TD	TOTAL	TA	A	I	D	TD	TOTAL
1	¿El restaurante determina la rentabilidad sobre las ventas?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
2	¿El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir el costo de producción?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
3	¿El restaurante conoce la rentabilidad después de deducir todos los costos?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
4	¿El restaurante conoce la rentabilidad de sus activos?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
5	¿El restaurante conoce la rentabilidad del capital social en el restaurante?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
6	El índice de rentabilidad del capital del restaurante es el adecuado?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
7	¿El restaurante determina el índice de rentabilidad del patrimonio?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
8	¿La empresa mide el rendimiento de los intereses generados por los préstamos de la empresa?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
9	¿Usted percibe que la utilidad obtenida por los potajes del restaurante es muy rentable?	4	0	0	0	0	4	100%	0%	0%	0%	0%	100%
10	¿La utilidad obtenida del restaurante es la proyectada?	0	0	1	0	3	4	0%	0%	25%	0%	75%	100%
	PROMEDIO	0.4	0.0	0.9	0.0	2.7	4.0	10%	0%	23%	0%	68%	100%

**Fuente: Elaboración propia**

## **ENTREVISTA AL GERENTE DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA DE LA CIUDAD DE SAN IGNACIO**

1. ¿En la elaboración de los potajes del restaurante que sistema de costos se aplica?

Se costea empíricamente; para lo cual se toma como referencia el costo más alto del (los) insumos, o en otras situaciones se copian precios de la competencia.

2. ¿Conoce el costo real de las materias primas, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación?

No se conoce exactamente el costo real porque no contamos con un sistema de costeo.

3. ¿Conoce el costo real de los gastos administrativos, gastos de ventas, gastos financieros?

No se conoce exactamente el costo real porque no calculamos la depreciación de los bienes.

4. ¿En la elaboración de los potajes existen mermas y desperdicio de insumos?

Si existen, y estos se generan debido a la manipulación de los insumos.

5. ¿Está dispuesto a implementar un sistema de costos de producción en el restaurante?

Por supuesto, ya que al implementarse un sistema de costos permitiría obtener mejores ganancias, ya que se podría determinar a detalle cuánto cuesta producir un potaje para aplicar un margen de ganancia y así establecer el precio de venta.

6. ¿Cómo fija los precios de los potajes?

En algunos casos se copian los precios de la misma competencia; en otros se toma como referencia el valor más alto de los insumos al cual se le aplica un porcentaje a criterio de los responsables de la empresa.

7. ¿Mensualmente realiza un análisis de los ingresos y costos para evaluar la ganancia obtenida?

Sí, pero es un análisis a criterio personal, mas no se profundiza para detallar las verdaderas ganancias.

8. ¿Se elabora balance mensual y estado de resultados para conocer los costos de producción, gastos y la rentabilidad?

No se elabora balance mensual y estado de resultados porque el contador es externo.

9. ¿Se encuentra registrado en SUNAT y en qué régimen tributario se encuentra?

La empresa si está registrada en la SUNAT – paga sus impuestos mensuales (1.5%) y esta acogida al régimen especial.

10. ¿Qué tiempo de permanencia, tiene la empresa en el mercado?

La empresa tiene 15 años trabajando en el mercado, pero se establece formalmente a partir del 01/01/2010.

## **ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS**

Yo, Jaime Laramie Castañeda Gonzales, Docente del curso de Desarrollo del Proyecto de Investigación, y revisor del trabajo académico (Tesis) titulado:

### **IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTAURANT TURÍSTICO EL SABOR DE MI TIERRA, SAN IGNACIO - 2017.**

Del Bachiller de la Escuela Profesional de Contabilidad:

### **FACUNDO NÚÑEZ JORGE LUIS**

Que el citado trabajo académico tiene un índice de similitud 22 %, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, grado de coincidencias irrelevantes que convierte el trabajo en aceptable y no constituye plagio, en tanto cumple con todas las normas del uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chiclayo, 2 de febrero del 2018



Mg. Jaime Laramie Castañeda Gonzales  
Docente

## AUTORIZACION DE PUBLICACION DE TESIS

 <b>UCV</b> UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS          EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV</b>	Código : F08-PP-PR-C2.02 Versión : 07 Fecha : 31-03-2017 Página : 1 de 1
--	---	---

Yo **Jorge Luis Facundo Núñez**, identificado con DNI N° 43254993 egresada de la Escuela de **Contabilidad**, de la Universidad César Vallejo, autorizo ( ☒ ), No autorizo ( ☐ ) la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado: **Implementación De Un Sistema De Costos Para Incrementar La Rentabilidad Del Restaurant Turístico El Sabor De Mi Tierra, San Ignacio – 2017**; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33.

Fundamentación en caso de no autorización:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

  
 FIRMA

DNI: 43254993

FECHA: 26 de Noviembre del 2018

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado